

PENGEMBANGAN PRODUK OPAK TRADISIONAL DI PEKON PANDANSARI SELATAN**SOCIALIZATION OF INVESTMENT INTRODUCTION FOR BEGINNERS IN SOUTH PANDANSARI VILLAGE****Elisabet Yunaeti Anggraeni^{1*}, Adi Prasetya Nanda², M. Islam Mahdi³**¹²³ Institut Bakti Nusantara, Lampung, Indonesia¹*elisabet.sugianto@yahoo.co.id, ²adiprasetyananda.artha@gmail.com, ³omiisskom@gmail.com**Article History:**Received: August 20th, 2025Revised: October 10th, 2025Published: October 15th, 2025

Abstract: *One of the home industries of the residents of Pandansari Selatan Village, Sukoharjo District, Pringsewu Regency, which has been a business since 2016 is making opak from cassava. Cassava is one of the foodstuffs commonly found in Pringsewu Regency. An example of processed cassava that is popular with the community is Opak. In Pandansari Selatan Village, there are cassava opak business actors who are still traditional in terms of harvesting, processing, and product marketing. This community assistance aims to provide strategies in developing Traditional Opak UMKM so that they are more advanced and developed, as well as efforts carried out by students. Strategies provided to develop the business include providing education on packaging improvements, adding new flavor variants and smaller sizes, assisting with online marketing so that opak products can develop and increase sales. By providing assistance to opak UMKM and how to develop the opak business, it is hoped that it can increase the economic level of the community in South Pandansari Village. The results of the assistance show that opak has great potential to be developed as a superior village product. By using observation, interview, and experimentation methods directly in making opak using simple tools but can produce high-quality opak, it can increase consumer interest in opak products.*

Keywords: opak, UMKM, South Pandasari

Abstrak

Salah satu Industri rumahan warga desa Pandansari Selatan Kecamatan Sukoharjo Kabupaten Pringsewu yang sejak tahun 2016 dijadikan usaha adalah membuat opak berbahan baku singkong. Singkong merupakan salah satu bahan pangan yang banyak dijumpai di Kabupaten Pringsewu. Contoh olahan singkong yang digemari oleh masyarakat adalah Opak. Di desa Pandansari Selatan terdapat pelaku usaha pembuatan opak singkong yang masih tradisional baik dari segi pemanenan, pengolahan maupun pemasaran produk. Pada pendampingan masyarakat ini bertujuan untuk memberikan strategi dalam mengembangkan UMKM Opak Tradisional sehingga lebih maju dan

berkembang, adapun upaya yang dilakukan oleh para mahasiswa. Strategi yang diberikan untuk mengembangkan usaha diantaranya memberikan edukasi perbaikan kemasan, menambah varian rasa baru dan ukuran yang lebih kecil, membantu pemasaran secara online dengan demikian produk opak dapat berkembang dan terjadi peningkatan penjualan. Dengan melakukan pendampingan terhadap pelaku UMKM opak dan bagaimana pengembangan usaha opak maka diharapkan bisa menambah tingkat perekonomian masyarakat di desa Pandansari Selatan, hasil pendampingan menunjukkan bahwa opak memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa, dengan menggunakan metode observasi, wawancara, dan eksperimen secara langsung dalam pembuatan opak dengan menggunakan alat seadanya namun dapat menghasilkan opak dengan kualitas tinggi dapat meningkatkan minat konsumen terhadap produk opak.

Kata Kunci: opak, UMKM, Pandasari Selatan

PENDAHULUAN

Desa Pandansari Selatan merupakan sebuah wilayah administratif yang berada di Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Pringsewu, Lampung. Sebagai desa, Pandansari Selatan memiliki karakteristik yang unik, dengan masyarakat yang sebagian besar bermatapencarian di sektor pertanian. Desa ini dikenal dengan keindahan alamnya, yang mencakup lahan pertanian yang subur dan suasana yang asri.

Desa ini juga sedang dalam proses pengembangan infrastruktur dan layanan publik, yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas hidup penduduknya. Dengan berbagai potensi yang dimiliki, Pandansari Selatan memiliki kesempatan untuk berkembang sebagai desa yang berkelanjutan, baik dari segi ekonomi, sosial, maupun budaya. Banyak dari masyarakat disana berprofesi sebagai petani, akan tetapi hasil pertanian yang lebih mendominasi yaitu singkong, dengan kondisi lahan dan tanah yang subur banyak masyarakat yang berprofesi sebagai petani singkong sebagai upaya meningkatkan perekonomian.

Salah satu olahan yang berasal dari bahan singkong yakni Opak. Singkong digunakan oleh masyarakat sebagai makanan pokok, bahan utama untuk membuat kripik, dan bahan utama untuk membuat opak-opak. Opak singkong khas desa Pandansari Selatan berbentuk bulat dengan diameter sekitar 20 cm dan biasanya digunakan sebagai wadah untuk peleceng, rujak, pecel, urap, dan bihun. Setelah perikanan, opak-opak singkong adalah lima produk lokal terlaris di Pekon Pandansari Selatan. (Bulkaini et al. 2022/)

Dalam beberapa tahun terakhir, telah terjadi peningkatan minat terhadap camilan sehat dan alami, sehingga opak dari singkong menjadi alternatif yang menarik. Makanan ini tidak hanya memiliki cita rasa yang unik dan tekstur renyah, tetapi juga menyimpan potensi ekonomi yang besar bagi masyarakat.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah kunjungan UMKM secara observasi, dokumentasi, sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi (Min 2022/). Observasi pada pengabdian ini bertujuan menganalisis permasalahan yang dialami oleh mitra dan meminta izin kepada pemilik UMKM sebagai bukti pendukung pelaksanaan pengabdian menggunakan teknik dokumentasi

untuk menyediakan informasi selama kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pengabdian yang dilakukan dengan pemberian materi pengelolaan usaha dalam rangka mengembangkan usaha rumah tangga, pelatihan pengolahan opak dari bahan singkong dan evaluasi terkait produk yang di pasarkan. Pengabdian ini dilaksanakan tanggal 4 September tahun 2025 kepada pemilik usaha dan karyawan yang berada di Desa Pandansari Selatan, Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Pringsewu. Seluruh kegiatan melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Institut Bakti Nusantara, masyarakat setempat yang dihadiri oleh, Karang Taruna, Kepala Desa, dan perwakilan aparat Desa Pandansari Selatan.

HASIL

Semua bisnis ingin mendapatkan keuntungan, tetapi banyak pengusaha rumah tangga baru tidak tahu bagaimana menggunakan strategi pemasaran, terutama mereka yang bekerja di wilayah terpencil atau pedesaan (Sugarto, 2005). Hal ini karena banyak bisnis rumah tangga hanya menjual produk mereka kepada teman, keluarga, dan kolega. Usaha rumah tangga ini dapat berkembang dan menghasilkan keuntungan yang lebih besar jika dikelola dengan baik. Tujuan pengembangan usaha, menurut Sulaiman & Asmawi (2022), adalah untuk meningkatkan pendapatan bisnis dengan meningkatkan aktivitas, produk, penjualan, dan pelanggan. Pemerintah pusat dan daerah harus mendukung pertumbuhan usaha kecil menengah karena usaha rumah tangga dapat menstabilkan perekonomian lokal.

Negara menunjukkan bahwa bantuan dan dorongan diperlukan, seperti disebutkan sebelumnya, pandemi COVID-19 pada tahun 2020 menyebabkan kebangkrutan industri rumah tangga. Pandemi COVID-19 yang melanda dunia pada tahun 2020 memberikan dampak yang sangat signifikan terhadap berbagai sektor, termasuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Banyak UMKM yang terpaksa gulung tikar akibat pandemi ini. Namun, dengan upaya adaptasi dan inovasi yang tepat, UMKM dapat bertahan dan bahkan tumbuh lebih kuat. Pemerintah dan berbagai pihak terkait juga perlu terus memberikan dukungan untuk mendorong pertumbuhan UMKM.

Industri rumah tangga opak-opak tradisional masih menggunakan teknik konvensional atau tidak menggunakan tenaga mesin selama prosesnya. Bapak Saikun menerima bantuan dari istri dan keluarganya selama proses produksi. Opaknya dibuat melalui tiga langkah. Bu Waginem istri Pak Saikun kemudian mengajarkannya mengadonan, menjemur opak, mengemas opak, dan mencetak. Pemasarannya masih menggunakan pendekatan konvensional: opak dikirim ke kantin sekolah di dekat rumah Pak Saikun dan kemudian didistribusikan ke rumah-rumah, tetangga, serta karyawan dari bisnis di sekitar Desa Pandansari Selatan Kecamatan Sukoharjo. Suatu saat bisnis memasuki pasar baru melalui label usaha menyelesaikan masalah industri opak-opak tradisional.

Pengolahan Opak Singkong

Mengupas, memarut, memarut, membumbui, memasak, mencetak, dan mengeringkan adalah semua langkah yang diperlukan untuk mengolah singkong opak. Karena kemungkinan singkong tidak matang atau tidak matang saat dimakan, proses ini harus dilakukan dengan teratur. Proses pengolahan opak singkong adalah sebagai berikut:

- a) Pengupasan: Pengupasan adalah langkah pertama dalam pemroduksian opak singkong. Hal ini

dilakukan untuk mendapatkan bahan berkualitas tinggi dan menghindari bahan yang terkena hama atau mulai membusuk. Bahan opak yang baik memiliki garis serat yang kuat dan tidak berwarna coklat. Kulit diambil menggunakan pisau, dan bagian yang tersisa dikembalikan ke tanah untuk digunakan sebagai pupuk alami. Maulinda (2015) menyatakan bahwa setelah dipilih, bahan berkualitas tinggi direndam dan dicuci dengan air (Ekawati et al. 2023/)



Gambar 1. Proses pengupasan kulit singkong

b) Proses Pencetakan Bahan Adonan Opak

1. Persiapan Awal

- Bahan Utama: Pastikan adonan opak sudah siap
- Alat dan Perlengkapan: Siapkan loyang atau cetakan yang berbentuk bulat, spatula, minyak untuk olesan, dan tisu untuk membersihkan.

2. Pengukuran Adonan

- Ambil adonan secukupnya, sekitar 100-200 gram, tergantung ukuran cetakan.
- Pastikan adonan dalam keadaan lembab dan mudah dibentuk.

3. Pemberian Minyak

- Olesi loyang atau cetakan dengan minyak tipis untuk mencegah lengketnya adonan saat dicetak.

4. Penyetakan Adonan

- Menggunakan Cetakan:
 - Letakkan adonan di bawah cetakan lalu pipihkan hingga tipis.
 - Tekan adonan dengan tangan atau spatula hingga rata dan membentuk pola sesuai cetakan.
- Menggunakan Loyang:
 - Ratakan adonan langsung di loyang hingga mencapai ketebalan yang diinginkan (0,5-1 cm).
 - Gunakan spatula untuk meratakannya agar permukaan halus.

5. Penghalusan Permukaan

- Setelah adonan diratakan, gunakan spatula atau sendok untuk meratakan permukaan, memastikan tidak ada bagian yang menonjol.
6. Pengeringan Adonan
- Biarkan adonan yang telah dicetak mengering di tempat yang bersih dan terkena sinar matahari.
7. Pemeriksaan Hasil Cetakan
- Setelah adonan kering, periksa untuk memastikan tidak ada bagian yang lengket dan cetakan terbentuk dengan baik.
 - Jika ada ketidaksempurnaan, bisa diratakan kembali sebelum digoreng.



Gambar 2. Proses pencetakan opak dan proses pengeringan



Gambar 3. Foto bersama pemilik UMKM Opak Tradisional

PEMBAHASAN

Melalui usaha opak merupakan salah satu contoh nyata bagaimana produk lokal dapat menjadi motor penggerak perekonomian masyarakat, khususnya di daerah-daerah penghasil opak. Opak, sebagai camilan tradisional dengan cita rasa khas, memiliki potensi besar untuk

dikembangkan menjadi usaha yang menguntungkan dan berkelanjutan. **Opak**, sebagai salah satu camilan tradisional Indonesia, memiliki potensi besar dalam dunia bisnis kuliner. Namun, untuk mencapai kesuksesan dalam penjualan opak, diperlukan pemahaman yang mendalam mengenai berbagai aspek, mulai dari produksi, pemasaran, hingga manajemen bisnis. Selain itu kandungan gizi opak akan bervariasi tergantung dari bahan baku utama yang digunakan, seperti singkong, ketan, atau ubi jalar, serta tambahan bahan lainnya. Namun, secara garis besar, opak umumnya mengandung: Karbohidrat, Serat, Lemak, Protein, Vitamin dan mineral.

Opak bukan hanya sekadar camilan, tetapi juga memiliki nilai gizi yang cukup baik. Dengan memahami kandungan gizi opak dan potensi peningkatannya, kita dapat menikmati camilan tradisional ini sambil tetap memperhatikan kesehatan.

Berikut adalah tabel data penjualan opak dan tabel mengenai kandungan gizi opak dibawah ini:

Tabel 1. Penjualan Opak

Jenis Opak	Rasa	Ukuran	Periode	Jumlah Terjual	Pendapatan
Singkong	Original	Kecil	Januari 2023	1000 pcs	Rp5.000.000
Ketan	Manis	Sedang	Februari 2023	800 pcs	Rp4.800.000
Ubi Jalar	Pedas	Besar	Maret 2023	1200 pcs	Rp7.200.000

Tabel 2. Kandungan Gizi Opak

Nutrisi	Jumlah
Kalori	350 kkal
Karbohidrat	80 gram
Serat	5 gram
Lemak	2 gram
Protein	3 gram
Kalsium	50 mg
Fosfor	75 mg
Besi	2 mg

KESIMPULAN

Evaluasi proses pembuatan opak tradisional menunjukkan bahwa setiap tahap, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pencetakan dan penggorengan, sangat mempengaruhi kualitas dan cita rasa opak yang dihasilkan. Proses yang teliti dan pengawasan yang baik selama pembuatan memastikan opak memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang khas. Selain itu, tradisi dan teknik yang dipertahankan dalam pembuatan opak juga berkontribusi pada nilai budaya dan identitas lokal serta dapat mendorong pengembangan varian rasa baru dan kemasan menarik untuk menarik

perhatian konsumen, terutama kalangan muda.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih kepada kepala Pekon Pandansari Selatan Kabupaten Pringsewu, masyarakat yang antusias mengikuti sosialisasi ini. Kepada Institut Bakti Nusantara terima kasih untuk dukungan dan support bagi kegiatan ini.

DAFTAR REFERENSI

- [1.] Bulkaini, Akhyar Sutaryono, Dwyardi, Silvia, Maulana, eta Wilya. 2022/. «Inovasi Pembuatan Opak-Opak Berbasis Singkong di Desa Sigar Penjalin Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara». *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 5(4):474–77. doi: 10.29303/jpmi.v5i4.2707.
- [2.] Ekawati, Rima Nur, Edi Irawan, Isna Istiqomah, Hefied Adibatul Husna, eta Khofifatul Lubaba. 2023/. «PENDAMPINGAN PRODUKSI DAN BRANDING UMKM OPAK SINGKONG DI KRAJAN NGRAYUN Assistance of Production and Branding of Micro Small and Medium Enterprises Opak Cassava at The Ngrayun Krajan Indonesia memiliki berbagai kekayaan yang terbentang dari Sabang sampai ». 3:97–108. doi: 10.35719/ngarsa.v3i1.279.
- [3.] Istiqomah, Inuk Wahyuni, eta Angga Martha Mahendra. 2022/. «Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong Dan Opak Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan Di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto». *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3(1):25–32. doi: 10.32815/jpm.v3i1.259.
- [4.] Min, Gulung Cak. 2022/. «Optimalisasi Pengelolaan Usaha Rumah Tangga Opak». 3(2):1164–69.
- [5.] Oktaviani, Widya, Resi Alovita, Siti Syaskiah, M. Azhari, Fauziah Afriyani, Vhika Meiriasari, eta Mutiara Kemala Ratu. 2023/. «Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Inovasi Pengelolaan Singkong Menjadi Kerupuk Opak Di Desa Alai Selatan». *Communnity Development Journal* 4(6):12250–55.
- [6.] Siswati, Endang, Siti Munawaroh, Yuli Nurani, Inera Faren Arganesya, Jurusan Magister Manajemen, eta Fakultas Ekonomi. 2024/. «Peningkatan Penjualan Usaha Opak Gepit Rasa Jahe Melalui Packaging Di Desa Payungrejo , Kutorejo , Kabupaten Mojokerto». 9:147–52.
- [7.] Utara, Sidorahayu Lampung. 2024. «Jurnal Ekonomi dan Manajemen Jurnal Ekonomi dan Manajemen». 6(1):23–40.
- [8.] Widayani, Anna, Rani Arifah Normawati, eta Heri Priya Waspada. 2023/. «Scale Up Komersialisai Produk Kampung Opak Gambir Dengan Pemanfaatan Digital Marketing Melalui Pesan Visual, Copywriting Dan Seo». *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 7(3):1916. doi: 10.31764/jpmb.v7i3.16948.