



**PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET SINGKONG PADA KEGIATAN  
KULIAH KERJA NYATA**

***TRAINING FOR MAKING CASSAVA NUGGETS IN REAL WORK  
COLLEGE ACTIVITIES***

**Marti Winarni<sup>1\*</sup>, Anang Susanto<sup>2</sup>**

<sup>1\*,2</sup> Universitas Merdeka Madiun, Madiun, Indonesia,

<sup>1\*</sup> [asmadiun@yahoo.com](mailto:asmadiun@yahoo.com)

---

**Article History:**

Received: November 20th, 2024

Revised: December 10th, 2024

Published: December 12th, 2024

---

**Abstract:** *The importance of socializing the further processing of local cassava products is an added value. The main aim of the Real Work Lecture is to spur community development by growing one's motivation, preparing development cadres, and acting as agents of change. The climate of Sugihwaras, like other villages in Indonesia, has a dry and rainy environment; this directly influences the cropping patterns in Sugihwaras Village, Saradan District. The area for implementing cassava nugget-making training activities in Sugihwaras village is almost two million hectares, with more than 50% of the forest area planted with cassava. This makes the team try to make innovations so residents can remain rich and advance the village. Training according to procedures is essential by inviting the community's role. The training results in Sugihwaras village taught them to encourage community economic development, and they were very enthusiastic about the training event. The product of making cassava nuggets raises awareness by increasing the monetary value of cassava, which is abundant around the village, while also gaining additional income for the financial independence of household communities. Apart from that, the formation of a cassava nugget production association has also been initiated*

**Keywords:** *Village, Community, Innovation, Motivation, Citizens*

---

**Abstrak**

Pentingnya sosialisasi tentang pengolahan lebih lanjut produk lokal singkong menjadi nilai tambah. Tujuan utama dari Kuliah Kerja Nyata adalah memacu pembangunan masyarakat dengan menumbuhkan motivasi kekuatan sendiri, mempersiapkan kader-kader pembangunan serta sebagai agen perubah (agen of change). Iklim Sugihwaras sebagaimana desa – desa lain di wilayah Indonesia mempunyai Iklim kemarau dan penghujan, hal tersebut mempunyai pengaruh langsung terhadap pola tanam yang ada di Desa Sugihwaras, Kecamatan Saradan. Luas wilayah Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuat nugget singkong di desa Sugihwaras karena hampir dua juta hektare, dengan wilayah hutan lebih dari 50 % di tanami singkong. Hal tersebut

membuat team berupaya membuat inovasi – inovasi agar warga bisa tetap berkaya , dan memajukan desa. Pelatihan yang sesuai prosedur sangat penting dilakukan dengan mengajak peran masyarakat. Hasil pelatihan di desa Sugihwaras mengajarkan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat dan mereka sangat antusias dalam acara pelatihan tersebut. Hasil produk pembuatan singkong nugget, menumbuhkan kesadaran dalam meningkatkan nilai ekonomi singkong yang melimpah di sekitar desa, samping itu juga memperoleh tambahan pemasukan untuk kemandirian ekonomi masyarakat rumah tangga. Selain itu juga telah dirintis pembentukan paguyuban produksi nugget singkong

**Kata Kunci:** Desa, Masyarakat, Inovasi, Motivasi ,Warga.

## **PENDAHULUAN**

Desa Sugihwaras kecamatan Saradan Kabupaten Madiun terkenal dengan hasil alamnya yang berlimpah satu diantaranya adalah singkong yang dalam Bahasa Jawa disebut ketelo. Desa Sugihwaras merupakan daerah utama penghasil singkong di kabupaten Madiun dengan luas panen 2 juta ha, (BPS Madiun, 2023). Singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang dapat digunakan sebagai pelengkap pada bahan pangan, pakan ternak, dan bahan baku industri. Pengembangan singkong diharapkan dapat menjadi salah satu upaya peningkatan pemberdayaan ekonomi masyarakat (Dedi, 2014). Singkong termasuk ke dalam jenis umbi-umbian yang mudah ditemukan dipasar tradisinonal. Hal ini dikarenakan Indonesia merupakan produsen singkong ketiga di dunia (BPS, 2021). Produksi olahan singkong yang banyak umumnya singkong dijadikan makanan sehari-hari dan yang banyak di gunakan secara langsung dimasak yakni yang punya rasa manis . Pengolahan yang tepat, dapat mengurangi kadar asam biru yang terdapat pada singkong (Emil Salim, 2011).

Nugget juga dapat dibuat dari bahan nabati.dan pengolahan bahan nabati menjadi olahan lain dapat menjadi upaya untuk meningkatkan minat konsumen khususnya masyarakat yang tidak menyukai produk berbahan dasar nabati dan dapat juga menjadi pilihan tersendiri untuk para konsumen vegetarian yaitu konsumen yang tidak mengonsumsi daging dan ikan. Nugget berbahan nabati juga menambah nilai gizi produk karena terdapat kandungan vitamin, mineral, dan serat (Fauziah, 2017)

permasalahan yang dihadapi masyarakat desa Sugihwaras sampai saat ini masyarakat belum tahu Keunggulan yang dapat diambil melalui produk makanan yang di substitusi dengan bahan hayati dapat meningkatkan nilai gizi, kurangnya ketertarikan masyarakat terhadap produk makanan hayati, walaupun makanan lebih kaya nutrisi dan lebih sehat untuk dikonsumsi. kurangnya memanfaatkan dan mengembangkan sumber daya alam hayati terutama singkong yang ada di lingkungan sekitar, belum dijadikan peluang untuk ide berwirausaha, kurangnya singkong menjadi sumber untuk memperoleh penghasilan dan upaya agar dapat mensejahterakan warga desa

Tujuan utama adalah agar mahasiswa memperoleh pengalaman belajar yang berharga melalui keterlibatannya dalam masyarakat, dan secara langsung dapat menemukan,

mengidentifikasi, merumuskan, serta memecahkan permasalahan dalam kehidupan bermasyarakat secara interdisipliner, komprehensif, lintas sektoral dan memacu pembangunan masyarakat dengan menumbuhkan motivasi kekuatan sendiri, mempersiapkan kader-kader pembangunan serta sebagai agen perubahan (agen of change).

## **METODE**

Peserta pelatihan tentang pembuatan nugget singkong ini adalah ibu-ibu RT 13 Desa Sugihwaras. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan sumbangan ide bagi ibu-ibu untuk berkreasi dan jikalau kedepannya ingin mengembangkannya sebagai usaha kecil yang dapat meningkatkan pendapatan. Pelatihan nugget SICOGAN ini memanfaatkan bahan dasar singkong yang sering ditanam oleh warga sekitar. Guna meningkatkan daya jual singkong yang awalnya rendah, mahasiswa KKN Universitas Merdeka Madiun memberikan inovasi agar singkong memiliki daya jual yang tinggi. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian tentang pelatihan pembuatan nugget singkong, di antaranya; metode ceramah terkait strategi bahan makanan alternative di serta peluang ekonomi bagi ibu – ibu dalam menambah pendapatan dan diskusi terkait, peluang, serta tantangan pengelolaan pangan sebagai incam pendapatan masyarakat. Materi sosialisasi disampaikan oleh beberapa dosen dari Universitas Merdeka Madiun, dengan berbagai disiplin ilmu. Materi pelatihan yang disampaikan meliputi; 1) Penjelasan pangan alternative; 2) Bahan baku di sekitar yang melimpah; 3) peluang pasar yang cukup bagus

## **HASIL**

Hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan nugget singkong di desa Sugihwaras, diperoleh bahwasanya masyarakat sekitar desa hutan sangat tertarik dalam pengelolaan paangan alternative (Agustia dkk, 2016). Keinginan untuk berkembang dan semangat mendorong untuk lebih mengenal pangan alternative yang mengajarkan untuk berinovasi pangan lokal agar bisa di manfaatkan sebagai bahan pangan terkini, sehingga kesadaran akan dapat tumbuh dalam berinovasi pangan secara bersama (Darajat, D. 2010). Hasil yang diharapkan para ibu-ibu dapat mewujudkan inovasi berbagai macam pangan alternative yang lebih sehat untuk sendiri dan daerah sekitarnya, disamping juga memperoleh tambahan pemasukan untuk kemandirian ekonomi warga. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan ditemukan beberapa permasalahan yang selanjutnya dijadikan materi sosialisasi dalam pengabdian di desa Sugihwaras, yakni; 1) Penjelasan terkait pangan lokal yang dapat menjadi sumber pendapatan warga lokal; 2) Singkong sebagai hasil pertanian yang perlu di kelola dengan berbagai macam inovasi 3) Prospek pemasaran dan perkembangan nugget singkong



Gambar 1. Penjelasan Bahan Pangan Alternative



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong di Desa Sugihwaras



(Gambar 3. Hasil Pelatihan Pengolahan Pembuatan Nugget Singkong di Desa Sugihwaras

## PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan nugget singkong di desa Sugihwaras dilakukan untuk melaksanakan suatu program yang masih belum begitu banyak yang dijalankan di desa-desa sekitar hutan untuk itu adanya Pilot Project sebagai acuan kegiatan pengabdian tersebut. Maka dengan segala pertimbangan yang matang Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Madiun telah melaksanakan kerjasama dengan desa Sugihwaras untuk meningkatkan peran perguruan tinggi pada masyarakat. Hasil yang diharapkan para warga khususnya ibu – ibu rumah tangga memiliki kemampuan berinovasi lebih lanjut untuk pengembangan produk singkong.

Pelatihan pembuatan produk nugget singkong yang dilakukan diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi singkong yang sebagai hasil pannen pokok di desa Sugihwaras Nugget singkong memperkaya produk pangan agar masyarakat dapat memilah makanan, menumbuhkan kesadaran dalam pengembangan pangan lokal secara terpadu agar dapat mengurangi ketergantungan pangan hewani yang selama ini banyak menggunakan obat-obatan dalam proses pemeliharaannya. Selain itu warga desa Sugihwaras dapat mewujudkan ketahanan

pangan yang mendukung program pemerintah dalam kemandirian pangan nasional. Hal ini untuk menjawab beberapa kendala yang disampaikan selama pendampingan berlangsung seperti kurangnya pengetahuan tentang cara peningkatan nilai jual singkong, serta metode-metode dalam pemanfaatan singkong untuk menjadi lebih bernilai ekonomi. Contoh kegiatannya diantaranya dengan menghasilkan nugget singkong berkualitas bagus

Para peserta pelatihan juga mengamati secara langsung bagaimana cara pengemasan cukup baik, misalnya membungkus dengan plastik transparan dan diberi label jenis produk dan masa expired produk, Pelaksanaan Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan ini merupakan suatu media untuk menjembatani dunia pendidikan terutama perguruan tinggi dengan lembaga pendidikan, masyarakat, di mana perguruan tinggi dihadapkan pada masalah bagaimana agar lembaga-lembaga tersebut, terutama lembaga desa mampu menghadapi tantangan perkembangan ekonomi

## **KESIMPULAN**

Pelatihan pengelolaan dan pembuatan nagget singkong di Desa Sugihwaras Kabupaten Madiun Kecamatan Saradan masih perlu dilakukan lebih lanjut agar masyarakat yang telah menerima pelatihan terdorong terus berkarya menjadikan singkong sebagai bahan utama pembuatan makanan lokal. Kawasan desa – desa penghasil singkong sebagai lahan pelatihan yang memiliki ciri khas mengharuskan warga untuk tetap menanam singkong karena singkong merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan di rawat bagi masyarakat desa. Program pengabdian kepada masyarakat berbasis singkong yang dilakukan di desa Sugih Waras dengan tema Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong dapat menambah Penguatan ketahanan pangan dan Kreatifitas warga masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga. Melalui Pelatihan pembuatan nugget singkong sangat diharapkan pihak desa Sugihwaras dapat mendorong lebih lanjut inovasi yang lain dalam menjadikan singkong jadi peluang inovasi perputaran ekonomi lokal

## **DAFTAR REFERENSI**

- Aristawati, R. 2013. Substitusi Tepung Tapioka dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), Hal.56-63
- Agustia, F. A., Subardjo, P. Y. & Sitasari, A., 2016. Formulasi Dan Karakterisasi Mie Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu yang Disubstitusi Tepung KacangKacangan. *Gizi Pangan*, 11(3), Pp. 183-190.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. 9 Red. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik. 2021Statistik Indonesia. Badan Pusat Statistik. Jakarta.

- Badan Pusat Statistik. 2023. Kabupaten Madiun Dalam Angka at: [https:// www.bps.go.id](https://www.bps.go.id). (22 Maret 2024).
- Darojat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan pada Produk Daging Olahan. *Majalah Food Review*, 5(7), Hal.52-53.
- Deddy Muchtadi. 2014. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta
- Darawati, M. 2014. *Ilmu Gizi Teori Dan Aplikasi*. Buku Kedokteran EGC, P. 87. Jakarta
- Emil Salim. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset
- Fauziyah, A., Marliyati, S. A. & Kustiyah, L. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Gizi Pangan*, 12(2), Pp. 147-152.
- Kurnia, P., Sarbini, D. & Rahmawaty, S. 2010. Efek Fortifikasi Fe Dan Zn Pada Biskuit Yang Diolah Dari Kombinasi Tempe Dan Bekatul Untuk Meningkatkan Kadar Albumin Anak Balita Kurang Gizi Dan Anemia. *Jurnal Eksplanasi*, Vol.5(No.2), Pp. 1-13
- Lean, M. E. 2013. *Ilmu Pangan, Gizi Dan Kesehatan*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta