



**IMPLEMENTASI INOVASI BARU
PEMANFAATAN SINGKONG DAN LIMBAH KULIT
SINGKONG**

Siti Dutufiyah (ES, STAISAM), Dutufia553@gmail.com

Wahyu Aris Setyawan (ES, STAISAM), arisw7178@gmail.com

ABSTRACT

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pemanfaatan limbah kulit singkong untuk di Jadikan keripik dan inovasi baru pentol bakar singkong. Manfaat dari pembuatan keripik yaitu memberi gambaran kepada masyarakat bahwa pelepah kulit singkong dapat di olah menjadi makanan /prodak yang bernilai ekonomis serta mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan , kulit singkong juga mengandung kalori, protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B dan C, dan amilum. Daun mengandung vitamin A, B1 dan C, kalsium, kalori, protein, lemak, hidrat arang, dan zat besi. Sementara kulit batang, mengandung tannin, enzim peroksidase, glikosida, dan kalsium oksalat. Hasil dari Inovasi ini adalah prodak kripik Kulit Singkong dan Pentol Bakar Singkong Al Muttaqin , yang akan di daftarkan hak cipta prodak unggulan di Yayasan Pondok Pesantren Sabilul Muttaqin Mojokerto .

Kata Kunci : Pemanfaatan Singkong, Inovasi Baru

ABSTRACT

The study was done with the aim of identifying waste products Cassava skin for the crisps and new innovation in cassava fuel the advantage of the manufacture of chips is to give people a picture that the cassava sheath can be processed into a nutritious food economical and has many health benefits, cassava skin contains calcium, iron, vitamins B and C, and amylium, The leaves contain Vitamins A, B1, and C, Calcium, Calories, Protein, fat, Charcoal Hydrated, and iron. While the bark of the stem, Contains Tannin, Peroxide enzymes, Glycoside, and Calcium oxalate. The product of these innovations is the cassava skin and grill nozzles cassava al muttaqin, wich will be awarded copyright for superior products on the foundation. Pondok Pesantren Sabilul Muttaqin.

Keywords: Learning Models, Student Learning Output

PENDAHULUAN

Singkong atau dalam bahasa latinnya *Manihot utilissima* merupakan pohon tahunan yang tumbuh subur di wilayah tropika dan subtropika, dimana salah satunya adalah di Indonesia. Jenis singkong *Manihot esculenta* pertama kali dikenal di Amerika Selatan kemudin dikembangkan pada masa pra-sejarah di Brasil dan Paraguay.

Singkong pertama kali ditanam secara komersial di wilayah Indonesia (waktu itu Hindia Belanda) pada sekitar tahun 1810, setelah sebelumnya diperkenalkan orang Portugis pada abad ke-16 ke Nusantara dari Brasil.

Produksi singkong dunia diperkirakan mencapai 184 juta ton pada tahun 2002. Sebagian besar produksi dihasilkan di Afrika 99,1 juta ton dan 33,2 juta ton di Amerika Latin dan Kepulauan Karibia.

Di Indonesia sendiri meski bukan menjadi komoditas ekspor utama namun produksi singkong di Indonesia cukup banyak, dan hampir seluruh wilayah Indonesia dapat ditanami singkong. Sehingga tak heran jika tanaman ini di katakan sebagai tanaman 'rakyat'.

METODE PENELITIAN

Rancangan penelitian adalah suatu usaha seseorang yang dilakukan secara sistematis mengikuti aturan metodologi misalnya observasi secara sistematis, terkontrol dan berdasarkan pada teori yang ada dan diperkuat dengan gejala yang ada (Sutrisno Hadi, 1987). Dalam rancangan penelitian ini, peneliti menggunakan metode deskriptif kualitatif eksploratif yang bertujuan untuk menggambarkan dan menyimpulkan hasil implentasi inovasi pemanfaatan singkong dan limbah kulit singkong.

PEMBAHASAN

Kulit singkong sampai saat ini belum banyak dimanfaatkan. Bahkan banyak sekali dijumpai kulit singkong yang dibuang sembarangan dan hanya menambah banyaknya jumlah sampah yang ada di sekitar kita. Meskipun kulit singkong adalah salah satu jenis sampah organik atau sampah yang dapat diperbarui, namun tetap saja jika jumlahnya terlalu banyak akan menimbulkan bau busuk yang sangat mengganggu. Hal ini terjadi tentu saja karena masih banyak masyarakat yang belum mengetahui kandungan dan manfaat serta cara pengolahan kulit singkong.

Berdasarkan hal tersebut, penulis ingin memanfaatkan kulit singkong ini sebagai jajanan alternatif yang tidak hanya lezat tapi juga murah. Penulis memilih kulit singkong karena kulit singkong mempunyai kandungan kalori dan karbohidrat yang banyak . Tidak perlu khawatir lagi mengolahnya karena kulit singkong terbukti aman dikonsumsi. Kami dapat menyimpulkan hal ini karena kandungan gizi yang terdapat dalam kulit singkong yang sangat banyak dan bermanfaat, maka hal itu juga terkandung dalam umbinya juga.

Mayoritas masyarakat mengkonsumsi singkong hanya sebatas pada umbinya saja. Sedangkan kulitnya biasanya dibuang sia-sia. Oleh karena itu, penulis ingin membuat suatu inovasi sehingga kulit tersebut dapat digunakan sebagai alternatif jajanan baru yang murah. Penulis tertarik untuk memanfaatkan kulit singkong

tersebut untuk dijadikan produk baru yang berupa pentol bakar singkong dan kulit singkong kres yang enak, bergizi.

Kulit singkong ini termasuk dalam kategori sampah organik, karena sampah ini dapat terdegradasi (membusuk atau hancur) secara alami. Untuk pengolahan limbah singkong selama ini biasanya dimanfaatkan sebagai kompos, makan ternak, dan sebagai bio energi. Pemanfaatan tersebut dikarenakan kulit singkong yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, dan karena kandungan inilah maka dapat juga dikonsumsi oleh manusia.

1. Potensi Program Pentol Bakar Singkong dan Kripik Kulit Singkong Terhadap Perekonomian Masyarakat

Keadaan perekonomian Masyarakat di masa pandemic Covid 19 amatlah mengkhawatirkan oleh karena itu dengan adanya wirausaha mengelola bahan yang tidak bernilai sehingga menjadi yang bernilai tinggi, berasal dari limbah sekarang menghasilkan rupiah yaitu kulit singkong yang di olah menjadi keripik seperti jajanan masa kini.

Singkong ternyata memiliki manfaat beragam untuk kesehatan kita. Silakan Anda simak manfaatnya di bawah ini:

- Singkong baik untuk diet rendah kalori Anda.
- Singkong baik untuk kesehatan pencernaan
- Mengatasi rematik
- Mengatasi sakit kepala
- Mengatasi luka bernanah
- Obat luka
- Mengatasi diare
- Obat cacangan
- Untuk meningkatkan stamina

Tabel 1
Prosentase Dalam pencapaian kegiatan pembuatan Pentol bakar singkong dan Kripik Kulit Singkong

KEGIATAN	JUMLAH PESERTA	PESERTA AKTIF	PROSENTASE
MINGGU 1	13	13	100 %
MINGGU 2	13	13	100 %
MINGGU 3	13	13	100 %
Jumlah semua Peserta	39	39	300 %

Berdasarkan tabel keaktifan di atas, dalam diskusi tersebut, menunjukkan bahwa pencapaian tahap Minggu ke- 1 dalam persiapan pembuatan proposal mencapai keberhasilan 100 % dengan 13 peserta aktif sesuai dengan jumlah peserta.

Minggu ke 2 dalam pelaksanaan kegiatan KKN mencapai 100 % dengan siswa aktif 13 peserta . Minggu ke- 3 pencapaian penyusunan laporan kegiatan KKN 100 % dengan siswa aktif 13 sesuai dengan jumlah peserta.

A. PENUTUP

1. Kesimpulan

Kegiatan yang kami rencanakan dari awal terlaksanakan dengan baik menerima kami dalam melaksanakan kegiatan. Seluruh anggota KKN-PPM sangat kompak dan saling membantu serta menghargai apa yang telah dikerjakan oleh anggota KKN lain, dana yang diberikan oleh lembaga juga sangat membantu dalam hal operasional saat kegiatan, intinya KKN-PPM di Ponpes An Nur sudah baik dan berjalan sesuai yang dikehendaki oleh kelompok.

2. Saran

Bagi Mahasiswa KKN-PPM tahun berikutnya lebih meningkatkan kinerjanya dalam melaksanakan kegiatan-kegiatan yang sudah direncanakan sebelumnya, selalu menjaga kekompakan antara anggota KKN yang lain agar tercipta keharmonisan dalam sebuah kelompok. Sebuah kelompok itu hidup sesama anggota saling menghargai dan tidak saling menjatuhkan satu sama lain.

DAFTAR PUSTAKA

<http://sepanjangk.files.wordpress.com/2009/08/cimg2776-kulit-singkong.jpg> (diakses tgl 17 oktober 2012 19.00)

<http://www.singkong.net/manfaat-singkong/60-manfaat-singkong-untuk-kesehatan.html>(diakses tgl 17 oktober 2012 19.00)

<http://bisnisukm.com/kulit-singkong-lezat-bergizi-dan-benilai-jual-tinggi.html> (diakses tgl 18 oktober 2012 10.00)

<http://dheryudi.wordpress.com/2008/08/14/singkong/>(diakses tgl 18 oktober 2012 10.00)

<http://manycalories.com/id> (diakses tgl 19 oktober 2012 13.00)

Prihandana,Rama , Dkk.*Biotanol Ubi Kayu Bahan Bakar Masa Depan,Jakarta: 2008*