

Pelatihan Pengolahan Ubi Menjadi Keripik Sebagai Usaha Kreatif Di Desa Babirik Hilir Kabupaten Hulu Sungai Utara

Ary Yudianto^{1*)}, Haris Fadillah²⁾, Jumai Latte³⁾, Lily Misliani⁴⁾
^{1,2,3,4)}Administrasi Bisnis Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi (STIA), Indonesia

*Corresponding author : aryyudianto69@gmail.com

Submitted: 23/04/2025; Accepted: 014/07/2025; Published: 25/07/2025

ABSTRAK: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Babirik Hilir, Kecamatan Babirik, Kabupaten Hulu Sungai Utara, dengan fokus pada Pelatihan Pengolahan Ubi Menjadi Keripik sebagai Usaha Kreatif. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ubi yang melimpah menjadi produk bernilai ekonomi, yaitu keripik ubi, sebagai salah satu upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal. Metode pelatihan dilakukan secara partisipasi melalui penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung yang melibatkan 14 mahasiswa dari Program Studi D3 Administrasi Bisnis STIA Amuntai. Proses pelatihan mencakup tahapan pemilihan bahan baku, pengolahan, penggorengan, pemberian bumbu, hingga pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat sangat antusias dan memiliki potensi untuk mengembangkan usaha keripik ubi secara mandiri. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian ekonomi masyarakat dalam menciptakan produk olahan lokal yang bernilai jual tinggi

Kata kunci : Keripik Ubi, Usaha Kreatif, Pemberdayaan Ekonomi, Desa Babirik Hilir

ABSTRACT: *This community service activity was carried out in Babirik Hilir Village, Babirik District, Hulu Sungai Utara Regency, with a focus on training on processing cassava chips as a creative business. This activity aims to improve the community's skills in processing abundant cassava into economically valuable products, namely cassava chips, as an effort to empower the local economy. The training method was carried out in a participatory manner through counseling, reflection, and direct practice involving 14 students from the D3 Business Administration Study Program at STIA Amuntai. The training process included stages of raw material selection, processing, frying, seasoning, and packaging. The results of the activity showed that the community was very enthusiastic and had the potential to develop a cassava chip business independently. With this training, it is hoped that there will be an increase in knowledge, skills, and economic independence of the community in creating local food products with high sales value.*

Keywords: *Cassava Chips, Creative Business, Economic Empowerment, Babirik Hilir Village*

PENDAHULUAN

Ubi merupakan komoditas pertanian yang memiliki nilai strategis dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Tanaman ini mudah ditemukan dan dibudidayakan karena tidak membutuhkan teknik yang kompleks serta mampu tumbuh di berbagai jenis tanah. Keunggulan tersebut menjadikan ubi sebagai sumber pangan yang potensial, khususnya bagi masyarakat pedesaan yang mayoritas bekerja di sektor pertanian. Selain untuk konsumsi pribadi, ubi memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai produk komersial.

Desa Babirik Hilir, Kecamatan Babirik, Kabupaten Hulu Sungai Utara, memiliki potensi besar dalam pengembangan ubi sebagai produk olahan. Keberadaan ubi di wilayah ini cukup melimpah dan telah lama menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat setempat. Sayangnya, pengolahan ubi masih dilakukan secara tradisional dan belum menghasilkan produk dengan nilai tambah ekonomi. Padahal, daerah ini berpeluang menjadi sentra produksi makanan ringan berbasis ubi yang memiliki daya saing di pasar lokal maupun regional.

Sebagian besar masyarakat di desa tersebut mengonsumsi ubi tanpa adanya variasi atau inovasi dalam bentuk produk olahan. Minimnya diversifikasi produk menyebabkan rendahnya nilai jual ubi, sehingga tidak mampu memberi dampak signifikan terhadap kesejahteraan ekonomi warga. Padahal, produk seperti keripik ubi, bolu ubi, atau tepung ubi dapat menjadi sumber pendapatan baru jika dikelola secara serius. Dengan pengemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat, produk-produk tersebut memiliki prospek pasar yang luas.

Kendala utama yang dihadapi oleh masyarakat dalam pengolahan ubi adalah keterbatasan pengetahuan teknis dan kurangnya akses terhadap pelatihan pascapanen. Selain itu, minimnya pemahaman mengenai pengemasan dan pemasaran produk menjadi hambatan dalam menciptakan produk olahan yang kompetitif. Belum adanya pendampingan dari pihak luar turut memperlambat proses pengembangan potensi lokal. Untuk itu, diperlukan intervensi dari pihak akademisi guna mendorong kapasitas masyarakat agar mampu mengelola komoditas secara optimal.

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat oleh perguruan tinggi menjadi langkah strategis dalam mengatasi berbagai kendala tersebut. Melalui kegiatan ini, dosen dan mahasiswa dapat berbagi ilmu dan teknologi tepat guna kepada masyarakat. Kegiatan ini merupakan implementasi nyata dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya pada aspek pengabdian kepada masyarakat. Dengan sinergi antara akademisi dan warga, potensi lokal dapat dikembangkan secara berkelanjutan.

Pelatihan yang dilakukan akan berfokus pada proses pengolahan ubi menjadi produk bernilai tinggi serta peningkatan keterampilan teknis masyarakat. Metode partisipatif akan digunakan agar masyarakat terlibat aktif dalam setiap tahap pelatihan. Melalui pendekatan ini, transfer pengetahuan dapat berjalan lebih efektif dan relevan dengan kebutuhan lokal. Selain itu, pelatihan akan membuka ruang bagi terciptanya inovasi produk yang sesuai dengan selera pasar.

Selain aspek teknis, program pengabdian juga bertujuan membentuk pola pikir kewirausahaan di kalangan masyarakat. Pemahaman tentang rantai nilai agribisnis akan diberikan agar warga mampu melihat peluang usaha secara lebih luas. Dengan dukungan pengetahuan dan motivasi yang tepat, diharapkan muncul semangat kemandirian dalam mengembangkan usaha lokal berbasis ubi. Hal ini akan berdampak positif pada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu menjadi pemicu perubahan sosial dan ekonomi di Desa Babirik Hilir. Tidak hanya sebagai solusi jangka pendek, program ini juga bertujuan menciptakan perubahan yang berkelanjutan melalui pemberdayaan masyarakat. Keberhasilan program dapat menjadi model pengembangan agribisnis lokal yang inspiratif bagi daerah lain. Dengan mengoptimalkan potensi ubi, masyarakat desa dapat lebih mandiri dan sejahtera di masa depan.

PERMASALAHAN

Berdasarkan latar belakang tersebut, permasalahan yang diidentifikasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini meliputi:

1. Belum optimalnya pemanfaatan ubi sebagai bahan baku produk bernilai tambah – Masyarakat belum terbiasa mengolah ubi menjadi produk olahan seperti keripik, padahal ubi memiliki potensi ekonomi tinggi jika dikembangkan menjadi produk pangan siap jual.
2. Rendahnya pengetahuan masyarakat tentang teknik pengolahan dan pengemasan produk – Kurangnya wawasan dan keterampilan teknis menyebabkan hasil olahan belum memenuhi standar mutu dan daya tarik konsumen.

3. Kurangnya inovasi dan wawasan kewirausahaan dalam pengembangan produk lokal – Masyarakat belum memiliki pemahaman tentang pentingnya pengembangan produk, penciptaan merek (branding), dan strategi pemasaran untuk memperluas pasar

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode partisipatif yang melibatkan masyarakat dalam setiap tahapannya. Langkah-langkah pelaksanaan mencakup:

1. Identifikasi Sasaran:
 - a. Melakukan survei awal untuk menentukan kelompok sasaran berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan, seperti tingkat motivasi dan potensi keterlibatan.
 - b. Melibatkan pemerintah desa dan tokoh masyarakat untuk memvalidasi data calon peserta.
2. Persiapan Bahan dan Alat:
 - a. Bahan: Tepung talipuk, telur, gula, susu kental manis, baking soda, vanili bubuk, tepung terigu, dan minyak goreng.
 - b. Alat: Panci kukus, cetakan bolu, kertas roti, dan kertas minyak.
3. Pelatihan Teknis:
 - a. Memperkenalkan teknik pembuatan Kue Bolu Talipuk melalui demonstrasi langsung.
 - b. Melibatkan peserta dalam praktik langsung dengan pengawasan fasilitator.
4. Inovasi dan Pemasaran:
 - a. Memberikan materi tentang inovasi produk, seperti variasi rasa dan kemasan.
 - b. Pelatihan pemasaran digital menggunakan media sosial dan platform *e-commerce*.
5. Pendampingan dan Evaluasi:
 - a. Pendampingan produksi pasca pelatihan untuk memastikan keterampilan peserta sudah memadai.
 - b. Evaluasi keberhasilan melalui survei kepuasan peserta dan *monitoring* implementasi keterampilan di lapangan.

Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

1. Pengumpulan Data:
 - a. Wawancara dan diskusi kelompok untuk mengetahui kebutuhan dan harapan peserta.
 - b. Observasi selama pelatihan untuk mengevaluasi keterlibatan peserta.
2. Analisis Data:

Data dianalisis secara kualitatif untuk mendapatkan gambaran efektivitas pelatihan dan dampaknya terhadap peserta

PELAKSANAAN

Tahapan awal dimulai dengan survei dan pemetaan potensi warga untuk menentukan kelompok sasaran. Kriteria sasaran meliputi tingkat motivasi, minat terhadap usaha olahan pangan, serta kesiapan mengikuti pelatihan. Pemerintah desa dan tokoh masyarakat dilibatkan secara aktif dalam validasi data guna memastikan bahwa peserta yang terpilih benar-benar memiliki komitmen dan kapasitas untuk berpartisipasi. Proses identifikasi ini penting agar kegiatan tepat sasaran dan hasilnya berdampak nyata.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif yang aktif melibatkan masyarakat Desa Babirik Hilir dalam seluruh tahapan pelatihan. Langkah awal dimulai dengan survei identifikasi peserta yang berpotensi, berkoordinasi dengan aparat desa dan tokoh

masyarakat untuk menentukan kelompok sasaran. Setelah itu, tim pengabdian melakukan persiapan alat dan bahan seperti ubi talipuk, minyak goreng, alat pengiris, dan peralatan penggorengan. Pelatihan dilakukan dalam bentuk demonstrasi langsung pembuatan keripik ubi, dilanjutkan dengan praktik bersama peserta. Selain aspek teknis, kegiatan juga mencakup sesi diskusi mengenai pengemasan, branding, serta strategi pemasaran berbasis digital dan lokal.



Gambar 1. Sosialisasi teknis pembuatan ubi menjadi keripik

Sebelum pelatihan dimulai, dilakukan pengadaan dan persiapan bahan serta alat yang dibutuhkan dalam produksi keripik ubi. Bahan utama yang digunakan adalah ubi talipuk berkualitas, serta bahan pendukung seperti minyak goreng dan bumbu pelengkap. Alat yang disiapkan meliputi alat pengiris ubi, wajan, kompor, serta wadah penyimpanan produk. Semua peralatan dan bahan dikondisikan agar kegiatan pelatihan berlangsung lancar dan sesuai standar produksi yang diinginkan.

Pelatihan teknis dilaksanakan dengan metode demonstrasi langsung, di mana fasilitator menunjukkan tahapan pembuatan keripik mulai dari pengirisan, penggorengan, hingga teknik pengemasan sederhana. Peserta kemudian melakukan praktik langsung dengan didampingi oleh tim pendamping. Pelatihan juga mencakup pengendalian kualitas, seperti cara memilih bahan baku, menjaga kerenyahan keripik, dan meminimalkan penggunaan minyak. Melalui sesi ini, keterampilan dasar peserta dalam produksi keripik meningkat secara signifikan.



Gambar 2. Pelatihan Teknis pembuatan ubi menjadi keripik

Tahapan selanjutnya adalah pengembangan inovasi produk dan strategi pemasaran. Peserta diajak untuk mencoba variasi rasa seperti keripik pedas, manis, atau gurih, serta mendesain kemasan yang menarik dan ramah lingkungan. Pelatihan pemasaran dilakukan dengan mengenalkan platform digital seperti media sosial dan marketplace lokal. Tujuannya adalah agar peserta mampu memasarkan produk secara mandiri dan menjangkau pasar yang lebih luas, tidak hanya di tingkat desa tetapi juga regional.

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan kepada peserta dalam proses produksi lanjutan untuk memastikan keterampilan dapat diterapkan secara mandiri. Tim pengabdian memberikan masukan secara berkala mengenai kualitas produk dan potensi pasar. Evaluasi dilakukan melalui survei kepuasan dan monitoring implementasi usaha di lapangan. Hasil evaluasi digunakan sebagai acuan pengembangan program lanjutan dan perluasan kelompok usaha kecil di desa.



Gambar 3. Peserta Pelaksanaan Pengabdian

HASIL DAN LUARAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar dan mendapat antusiasme tinggi dari masyarakat Desa Babirik Hilir. Sejak awal kegiatan, peserta menunjukkan minat kuat untuk belajar dan mengembangkan potensi lokal yang selama ini belum tergarap optimal. Proses identifikasi peserta berhasil menjaring kelompok yang memiliki latar belakang dan semangat kewirausahaan, sehingga pelatihan dapat dilakukan secara efektif dan berorientasi pada hasil. Dalam sesi pelatihan teknis, peserta dibimbing langsung oleh tim pengabdian untuk memahami tahap-tahap pengolahan ubi menjadi keripik. Dimulai dari pemilihan bahan baku, pengirisan, penggorengan, hingga penyimpanan produk. Peserta yang semula belum pernah melakukan produksi keripik, berhasil mengikuti seluruh proses dengan baik. Hasil praktik menunjukkan bahwa keripik yang dihasilkan memiliki tekstur yang renyah dan cita rasa khas.

Inovasi produk menjadi salah satu capaian penting dalam kegiatan ini. Peserta mulai bereksperimen dengan variasi rasa seperti keripik balado, keju, dan pedas manis. Beberapa dari mereka bahkan mencoba metode pemanggangan sebagai alternatif yang lebih sehat. Upaya ini menunjukkan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan produk sesuai tren konsumen dan preferensi pasar lokal maupun luar daerah. Kegiatan pengabdian juga mendorong peserta untuk

memahami pentingnya pengemasan yang menarik dan higienis. Tim fasilitator memberikan contoh kemasan sederhana yang bisa diproduksi secara mandiri, seperti menggunakan plastik zipper, label merek, dan stiker komposisi. Hasilnya, peserta mampu menciptakan kemasan produk keripik yang lebih layak jual dan siap dipasarkan di warung, pasar, bahkan secara daring.

Salah satu luaran utama dari kegiatan ini adalah terbentuknya dua kelompok usaha kecil yang fokus pada produksi keripik ubi. Masing-masing kelompok terdiri dari 4–5 orang yang bekerja sama dalam produksi, pengemasan, dan distribusi produk. Mereka juga mendapatkan modul pelatihan sebagai panduan teknis dan manajerial, yang dapat digunakan untuk memperluas usaha dan melatih anggota baru.



Gambar 4. Hasil luaran kegiatan

Di sisi pemasaran, peserta dikenalkan dengan strategi promosi menggunakan media sosial seperti Facebook, WhatsApp, dan Instagram. Beberapa peserta membuat akun bisnis dan mulai mengunggah foto produk, testimoni pelanggan, serta promosi harga. Respons pasar menunjukkan adanya permintaan, terutama dari jaringan keluarga dan tetangga di desa lain. Hal ini menjadi langkah awal yang menjanjikan untuk memperluas pasar secara digital. Pendampingan pasca pelatihan dilakukan selama dua minggu, dengan agenda kunjungan lapangan dan evaluasi produksi. Tim pengabdian memberikan masukan terhadap proses produksi yang dilakukan peserta, mulai dari teknik penggorengan hingga pengemasan. Dalam sesi tersebut, terjadi peningkatan kepercayaan diri peserta dalam menghadapi tantangan usaha dan mempertahankan konsistensi kualitas produk.

Survei kepuasan peserta menunjukkan bahwa 90% responden merasa puas terhadap pelatihan dan materi yang diberikan. Mereka menyebutkan bahwa kegiatan ini memberikan keterampilan baru yang langsung bisa diterapkan serta membuka peluang usaha yang sebelumnya tidak terpikirkan. Beberapa peserta bahkan menyatakan minat untuk mengembangkan usaha dengan menggandeng koperasi desa atau ikut pameran UMKM di tingkat kabupaten.

Dari sisi dampak sosial, kegiatan ini meningkatkan semangat kebersamaan dan gotong-royong antar warga. Proses produksi yang dilakukan secara berkelompok mempererat hubungan sosial, sekaligus membangun pola pikir produktif di tengah masyarakat. Selain itu, keterlibatan ibu-ibu rumah tangga dalam pelatihan ini memberikan peluang pemberdayaan perempuan untuk

ikut dalam aktivitas ekonomi desa. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini memberikan luaran yang nyata dan berkelanjutan dalam bentuk keterampilan teknis, kelompok usaha baru, produk olahan siap jual, dan jaringan pemasaran lokal. Keberhasilan kegiatan ini menunjukkan bahwa potensi lokal seperti ubi talipuk dapat menjadi sumber ekonomi kreatif apabila dikelola dengan pendekatan yang tepat. Program ini juga dapat menjadi model replikasi untuk desa lain dengan kondisi dan potensi serupa

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil memberikan dampak nyata dalam peningkatan keterampilan, kreativitas, dan semangat kewirausahaan masyarakat Desa Babirik Hilir. Melalui pendekatan partisipatif dan pelatihan teknis yang aplikatif, masyarakat mampu mengolah ubi lokal menjadi produk keripik yang bernilai ekonomi tinggi. Inovasi dalam rasa, kemasan, dan strategi pemasaran menunjukkan bahwa potensi lokal dapat ditransformasikan menjadi peluang usaha yang berkelanjutan. Terbentuknya kelompok usaha kecil dan munculnya inisiatif pemasaran digital membuktikan bahwa masyarakat mulai mengadopsi pola pikir wirausaha yang proaktif dan mandiri. Selain itu, kegiatan ini turut memperkuat relasi sosial, mendorong peran aktif perempuan dalam ekonomi desa, dan membangun fondasi ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal. Kegiatan pengabdian ini menjadi contoh implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yang mampu menjembatani antara keilmuan akademik dan kebutuhan praktis masyarakat. Dengan keberhasilan pelatihan ini, Desa Babirik Hilir berpeluang menjadi model pengembangan agribisnis lokal yang dapat direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik serupa

DAFTAR PUSTAKA

- Hasanah, A. (2021). *Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Produk Lokal: Studi Kasus di Indonesia*. Jakarta: Pustaka Nusantara.
- Sari, M. (2020). Pelatihan Partisipatif sebagai Strategi Pemberdayaan UMKM Kuliner Tradisional. *Jurnal Ekonomi dan Pemberdayaan*, 12(2), 145-157.
- Wijaya, R. (2019). Pemanfaatan Teknologi Digital untuk Peningkatan Daya Saing UMKM. *Jurnal Teknologi dan Inovasi*, 8(1), 23-30.
- Setiawan, B. (2018). *Strategi Inovasi Produk untuk Mendukung Keberlanjutan Usaha Kecil*. Bandung: Andi Offset.
- Utara., P. K. (2022). *Profil Kecamatan Danau Panggang*. Diambil kembali dari www.hulusungaiutara.go.id.
- Sukardi. (2017). *Metodologi Penelitian Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*. Jakarta: Rajawali Press