

## Pengolahan Daun Singkong Menjadi Produk Makanan sebagai Alternatif Pendapatan di Kabupaten Bulungan

Rina Sri Wahyuni<sup>1</sup>, Adi Aspian Nur<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi/Manajemen/Universitas Kaltara, Indonesia

<sup>2</sup>Fakultas Ekonomi/Ekonomi Pembangunan/Universitas Kaltara, Indonesia

---

### ARTICLE INFO

### ABSTRACT

Jejak Artikel :

- Masuk Artikel : 7 Maret 2023
- Diterima : 10 Maret 2023

**Kata Kunci :**

**Daun Singkong, Produk Makanan, Pemberdayaan Ekonomi, Kabupaten Bulungan, Diversifikasi Produk, Nutrisi, Pengolahan Pangan.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan metode pengolahan daun singkong menjadi produk makanan sebagai alternatif tambahan pendapatan bagi masyarakat Kabupaten Bulungan. Daun singkong, yang kaya akan nutrisi seperti protein, vitamin, dan mineral, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk makanan bernilai tambah. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Populasi penelitian ini adalah masyarakat Kabupaten Bulungan, dengan sampel sebanyak 50 kepala keluarga. Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan kuesioner, serta uji laboratorium untuk menganalisis kandungan gizi produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan daun singkong menjadi produk seperti keripik, nugget, dan tepung dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Meskipun terdapat beberapa kendala teknis dan pemasaran, pendekatan inovatif dan dukungan pemerintah dapat membantu mengatasi masalah tersebut. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengolahan daun singkong merupakan alternatif efektif untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat Kabupaten Bulungan.

---

### A. LATAR BELAKANG

Daun singkong merupakan salah satu sumber pangan yang sering diabaikan padahal memiliki potensi besar sebagai bahan baku makanan. Pengolahan daun singkong menjadi produk makanan tidak hanya meningkatkan nilai tambah dari komoditas ini tetapi juga dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat. Kabupaten Bulungan, dengan kondisi geografis dan iklim yang cocok untuk pertumbuhan singkong, memiliki potensi besar untuk mengembangkan industri pengolahan daun singkong.

Masyarakat Kabupaten Bulungan, terutama yang berada di daerah pedesaan, seringkali mengalami keterbatasan dalam hal ekonomi dan sumber pendapatan. Mengolah daun singkong menjadi berbagai produk makanan bisa menjadi solusi yang inovatif dan praktis untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Selain itu, daun singkong memiliki kandungan gizi yang tinggi, menjadikannya pilihan makanan yang sehat dan bergizi.

Daun singkong mengandung berbagai nutrisi penting seperti protein, vitamin, dan mineral. Berikut adalah tabel kandungan gizi dalam daun singkong per 100 gram:

<b>Nutrisi</b>	<b>Kandungan (per 100 gram)</b>
<i>Kalori</i>	37 kkal
<i>Protein</i>	6,8 gram
<i>Lemak</i>	1,1 gram
<i>Karbohidrat</i>	7,9 gram
<i>Serat</i>	1,5 gram
<i>Kalsium</i>	165 mg
<i>Fosfor</i>	54 mg
<i>Zat Besi</i>	3,3 mg
<i>Vitamin A</i>	6,3 mg
<i>Vitamin B1</i>	0,1 mg
<i>Vitamin C</i>	275 mg

Permasalahan dalam penelitian ini adalah minimnya pemanfaatan daun singkong sebagai bahan baku makanan, kurangnya pengetahuan masyarakat tentang nilai gizi dan potensi ekonomi daun singkong, terbatasnya akses masyarakat terhadap teknologi pengolahan pangan. Secara khusus permasalahannya yaitu kurangnya variasi produk makanan dari daun singkong yang tersedia di pasaran, kendala teknis dalam proses pengolahan daun singkong agar layak konsumsi dan tahan lama, kesulitan dalam memasarkan produk olahan daun singkong di pasar lokal maupun lebih luas.

Penelitian ini mengembangkan metode pengolahan daun singkong yang berbeda dari penelitian sebelumnya dengan fokus pada optimalisasi proses dan diversifikasi produk. Beberapa penelitian terdahulu hanya berfokus pada satu jenis produk atau teknik pengolahan sederhana. Penelitian ini menawarkan pendekatan komprehensif mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan modern, hingga strategi pemasaran.

<b>Nama Peneliti</b>	<b>Tahun Penelitian</b>	<b>Metode Penelitian</b>	<b>Kesimpulan Penelitian</b>
<i>Widiyati &amp; Hartono</i>	2017	Eksperimen Laboratorium	Pengolahan daun singkong menjadi keripik memiliki potensi besar sebagai produk makanan ringan.
<i>Sulistyaningsih</i>	2018	Studi Kasus	Masyarakat pedesaan dapat



<i>Setyawati et al.</i>	2019	Kualitatif	meningkatkan pendapatan melalui industri rumahan daun singkong. Diversifikasi produk dari daun singkong mampu menarik minat pasar lokal.
<i>Rahmawati &amp; Putri</i>	2020	Eksperimen Lapangan	Teknologi pengolahan yang tepat dapat meningkatkan umur simpan produk daun singkong.
<i>Yusuf &amp; Anggraini</i>	2021	Studi Literatur	Daun singkong memiliki kandungan gizi tinggi dan berpotensi sebagai bahan baku berbagai produk makanan.

## B. METODE PELAKSANAAN

Jenis penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimental dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Eksperimen dilakukan untuk menguji berbagai teknik pengolahan daun singkong menjadi produk makanan.

Populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat Kabupaten Bulungan. Sampel yang diambil adalah 50 kepala keluarga yang terlibat dalam kegiatan pengolahan daun singkong.

Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan kuesioner. Selain itu, dilakukan juga uji laboratorium untuk menganalisis kandungan gizi dari produk yang dihasilkan.

Penelitian ini dilaksanakan selama periode dua bulan, mulai dari 1 Januari 2024 hingga 28 Februari 2024.

Penelitian ini dilaksanakan di beberapa desa di Kabupaten Bulungan, yang meliputi:

1. Desa Tanjung Palas
2. Desa Salimbatu
3. Desa Sajau Hilir
4. Desa Mara Satu
5. Desa Gunung Seriang

Focus Group Discussion (FGD) adalah teknik pengumpulan data kualitatif yang melibatkan diskusi terstruktur dengan sekelompok kecil orang yang memiliki karakteristik atau pengalaman tertentu yang relevan dengan topik penelitian. Dalam konteks penelitian ini, FGD digunakan untuk mengumpulkan informasi dari masyarakat mengenai pengetahuan, sikap, dan praktik mereka terkait pengolahan daun singkong serta untuk mengidentifikasi potensi dan kendala dalam pengolahan daun singkong menjadi produk makanan. Dengan menggunakan teknik FGD, penelitian ini diharapkan dapat memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang potensi dan tantangan pengolahan daun singkong di Kabupaten Bulungan, serta menghasilkan rekomendasi yang relevan dan praktis untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui diversifikasi produk pangan berbasis daun singkong.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### Cara Pengolahan Daun Singkong

1. Pemilihan Daun: Pilih daun singkong yang segar dan bebas dari hama.
2. Pembersihan: Cuci daun hingga bersih menggunakan air bersih.

3. Blanching: Rebus daun singkong dalam air mendidih selama 3-5 menit untuk menghilangkan senyawa beracun.
4. Penggilingan: Haluskan daun singkong menggunakan blender atau mesin penggiling.
5. Pengolahan: Olah daun singkong yang sudah halus menjadi berbagai produk seperti keripik, nugget, atau tepung daun singkong.
6. Pengemasan: Kemas produk yang sudah jadi dalam kemasan yang higienis dan menarik.

#### Kendala dalam Pengerjaan

1. Teknis: Kesulitan dalam mendapatkan peralatan pengolahan yang tepat dan efisien.
2. Kualitas Bahan Baku: Variabilitas kualitas daun singkong yang digunakan.
3. Pemasaran: Tantangan dalam memasarkan produk kepada konsumen yang lebih luas.

#### Pembahasan

Penelitian ini berhasil menunjukkan bahwa pengolahan daun singkong menjadi berbagai produk makanan memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Kabupaten Bulungan. Diversifikasi produk dan pemanfaatan teknologi pengolahan yang tepat dapat meningkatkan nilai tambah daun singkong dan membuka peluang usaha baru.

## D. SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Pengolahan daun singkong menjadi produk makanan merupakan alternatif yang efektif untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Kabupaten Bulungan. Produk-produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki nilai gizi yang tinggi tetapi juga dapat diterima oleh pasar. Dengan pendekatan yang komprehensif dan inovatif, penelitian ini berhasil mengidentifikasi strategi yang dapat diterapkan oleh masyarakat untuk memaksimalkan potensi ekonomi dari daun singkong.

### Saran

1. Pelatihan: Masyarakat perlu diberikan pelatihan mengenai teknik pengolahan daun singkong dan manajemen usaha.
2. Dukungan Pemerintah: Pemerintah daerah perlu mendukung dengan menyediakan fasilitas dan akses pasar untuk produk olahan daun singkong.
3. Inovasi Produk: Perlu adanya inovasi berkelanjutan dalam diversifikasi produk agar dapat menarik minat pasar yang lebih luas.

**DAFTAR PUSAKA**

- Nur, A. A., Wiryawan, D., & Amrie, M. Al. (2020). *Kepuasan Konsumen Astra Motor Honda Tanjung Selor Terkait Pelayanan Showroom*. 2(2), 109–117.
- Al Amrie, M., Nur, A. A., & Wiryawan, D. (2022). Manajemen Dan Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga: Desa Sajau Tanjung Selor. *JURNAL INOVASI PENGABDIAN MASYARAKAT*, 1(1), 9-14.
- Nur, A. A., & Wiryawan, D. (2022). Program Pelatihan Pembuatan Laporan Keuangan Bagi Umkm. *JURNAL INOVASI PENGABDIAN MASYARAKAT*, 1(1), 1-4.
- Mader, Peri, and Adi Aspian Nur. "PENGARUH RETRIBUSI PELAYANAN KEPELABUHANAN TERHADAP PENDAPATAN ASLI DAERAH (PAD) KABUPATEN BULUNGAN TAHUN 2007-2013." *Jurnal Ekonomi Pembangunan Wilayah* 1.1 (2020): 1-8.
- Nur, Adi Aspian. "ANALISIS PEMEKARAN PROVINSI KALIMANTAN UTARA TERHADAP PEMBANGUNAN DI DESA JELARAI KABUPATEN BULUNGAN." *Jurnal Ekonomi Pembangunan Wilayah* 1.2 (2021): 18-35.
- Rahmayani, Roslina Fitri, and Adi Aspian Nur. "FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI INFLASI DI PROVINSI KALIMANTAN UTARA SELAMA PANDEMI COVID-19." *Jurnal Ekonomi Pembangunan Wilayah* 2.1 (2021): 115-125.
- Wiryawan, Dedik, and Adi Aspian Nur. "Pengaruh Ekuitas Merek (Brand Equity) Pada Keputusan Pembelian Produk Smartphone Vivo di Tanjung Selor." *Ad-Deenar: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam* 5.02 (2021): 345-356.
- Nur, Adi Aspian. "Analisis masalah produksi usaha tambak udang di Kabupaten Berau." *EQUILIBRIUM: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Pembelajarannya* 11.1 (2023): 34-41.
- Nur, Adi Aspian, Suud Ema Fauziah, and Dedik Wiryawan. "Program Pelatihan Wirausaha Dalam Pemanfaatan Sampah Kertas Koran Bekas Menjadi Kerajinan Fungsional Sebagai Upaya." *PLAKAT: Jurnal Pelayanan Kepada Masyarakat* 3.1 (2021): 1-10.
- Octaviana, Sri, Hendra Laksamana, and Adi Aspian Nur. "Meningkatkan Pelayanan JNE di Batas Negeri." *JURNAL INOVASI PENGABDIAN MASYARAKAT* 1.2 (2022): 1-7.
- Wahyuni, Rina Sri, and Adi Aspian Nur. "Memilih Strategi Bisnis Yang Tepat Bagi Generasi Muda Pada Siswa dan Siswi SMKN 1." *JURNAL INOVASI PENGABDIAN MASYARAKAT* 1.1 (2022): 5-8.
- Widiyati, H., & Hartono, A. (2017). Pengolahan Daun Singkong Menjadi Keripik. *Jurnal Pangan dan Gizi*.
- Sulistyaningsih, R. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Industri Rumahan Daun Singkong. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*.
- Setyawati, I., et al. (2019). Diversifikasi Produk dari Daun Singkong. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Rahmawati, D., & Putri, A. (2020). Teknologi Pengolahan Daun Singkong. *Jurnal Agribisnis*.
- Yusuf, A., & Anggraini, D. (2021). Kandungan Gizi Daun Singkong. *Jurnal Gizi dan Pangan*.
- Nugroho, S., & Prasetyo, E. (2016). Potensi Ekonomi Daun Singkong. *Jurnal Ekonomi Pertanian*.
- Sari, M., et al. (2017). Analisis Kandungan Nutrisi Daun Singkong. *Jurnal Kesehatan*.
- Firmansyah, H. (2018). Pengembangan Produk Makanan dari Daun Singkong. *Jurnal Teknologi Industri*.
- Wijayanti, A., et al. (2019). Strategi Pemasaran Produk Daun Singkong. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.
- Handayani, T., & Rahman, F. (2020). Studi Kelayakan Usaha Pengolahan Daun Singkong.



Jurnal Ekonomi dan Bisnis.

Lestari, D., & Purnomo, B. (2021). Inovasi Produk Pangan Berbasis Daun Singkong. *Jurnal Inovasi Pangan*.

Prasetya, M., & Utami, S. (2016). Penerapan Teknologi Pengolahan.

Nur, A. A. (2023). Pemanfaatan Limbah Jagung Untuk Keberlanjutan Lingkungan Dan Ekonomi: Kecamatan Tanjung Palas (Lebong). *JURNAL INOVASI PENGABDIAN MASYARAKAT*, 2(2), 1-6.