

## Optimalisasi Potensi UMKM Lokal: Pembuatan Kemplang Singkong untuk Meningkatkan Kreativitas dan Ekonomi Masyarakat Desa Beganding, Kabupaten Karo

Ramandha Niswan<sup>1</sup>, Alifia Nasya Manurung<sup>2</sup>, Tri Deby Damayanti<sup>3</sup>, Mhd Habbil Frizky<sup>4</sup>, Aqwa Naser Daulay<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

Corresponding Author : ✉ [ramandhaniswan7@gmail.com](mailto:ramandhaniswan7@gmail.com)

### ABSTRACT

The Community Service Program (KKN) is a form of students' real contribution to society, aiming to provide a positive impact on local social and economic development. The implementation of this program in Beganding Village, Karo Regency, focused on optimizing the potential of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) through training and assistance in producing spicy cassava crackers (kemplang singkong pedas) as the village's superior product. Beganding Village has great potential in the agricultural sector, particularly cassava production, which has not been fully utilized to improve the community's economy. Through this activity, residents were trained to process cassava into spicy crackers using various local spices such as chili, shallots, garlic, scallions, and coriander. The processing was carried out without sun-drying but directly by frying, resulting in a distinctive taste and high market competitiveness. This study employed a qualitative descriptive method through observation, interviews, and documentation. The results show an increase in community creativity, the formation of new small business groups, and a rise in household income through the sale of cassava cracker products.

**Keywords** MSMEs, Community Service Program, Empowerment, Cassava, Spicy Crackers, Creative Economy.

## PENDAHULUAN

Desa Beganding merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar dalam bidang pertanian, terutama pada komoditas singkong. Namun, keterbatasan inovasi pengolahan hasil pertanian menyebabkan nilai ekonominya masih rendah. Melalui kegiatan KKN, mahasiswa berupaya membantu masyarakat setempat mengembangkan produk olahan berupa kemplang singkong pedas yang bernilai jual tinggi. Kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam bidang kewirausahaan, serta menumbuhkan semangat ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

Pembangunan ekonomi daerah merupakan salah satu aspek penting dalam memperkuat struktur ekonomi nasional. Salah satu strategi yang relevan dalam konteks ini adalah pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan UMKM berbasis potensi lokal. Desa Beganding, yang terletak di Kabupaten Karo, merupakan wilayah dengan potensi pertanian yang melimpah, terutama

pada komoditas singkong. Sayangnya, selama ini singkong hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa diolah, sehingga nilai tambah yang diterima masyarakat sangat rendah.

Melalui kegiatan KKN yang dilaksanakan oleh mahasiswa, dilakukan upaya untuk membantu masyarakat dalam mengoptimalkan hasil pertanian tersebut menjadi produk olahan bernilai jual tinggi. Salah satu produk yang dikembangkan adalah kemplang singkong pedas, yaitu makanan ringan tradisional yang diolah dengan cara modern dan inovatif.

Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk menciptakan produk kuliner khas daerah, tetapi juga untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dalam berwirausaha. Dengan demikian, kegiatan KKN ini diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif di pedesaan sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Menurut Sugiyono (2021), metode deskriptif kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena sosial dengan menggambarkan kondisi nyata di lapangan berdasarkan hasil observasi dan wawancara tanpa melakukan manipulasi terhadap variabel yang diteliti.

Data dikumpulkan melalui observasi langsung di lapangan, wawancara dengan masyarakat desa, serta dokumentasi selama proses pembuatan kemplang singkong pedas. Subjek penelitian terdiri atas masyarakat desa yang mengikuti kegiatan pelatihan, terutama kelompok ibu rumah tangga dan pelaku UMKM lokal, serta mahasiswa yang berperan sebagai fasilitator kegiatan.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk mengamati seluruh tahapan proses pengolahan singkong mulai dari pengupasan, perebusan, penumbukan, pencampuran bumbu hingga penggorengan. Bumbu yang digunakan meliputi cabai, bawang merah, bawang putih, daun bawang, dan ketumbar. Adonan singkong yang telah dibumbui kemudian dibentuk tipis dan langsung digoreng tanpa proses penjemuran, menghasilkan tekstur renyah dengan cita rasa pedas gurih khas kemplang singkong Desa Beganding.

Wawancara dilakukan dengan masyarakat peserta pelatihan dan aparat desa guna memperoleh informasi tentang manfaat kegiatan terhadap peningkatan keterampilan, pendapatan, serta minat berwirausaha masyarakat. Dokumentasi berupa foto, catatan lapangan, dan hasil produksi digunakan untuk memperkuat data observasi dan wawancara. Data yang diperoleh

kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan sebagaimana dijelaskan oleh Miles dan Huberman (2014).

Melalui pendekatan ini, penelitian mampu menggambarkan secara nyata dampak kegiatan KKN terhadap peningkatan kreativitas, keterampilan, dan perekonomian masyarakat di Desa Beganding.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan ini memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Beganding, baik dari segi peningkatan keterampilan, kreativitas, maupun ekonomi. Proses pembuatan kemplang singkong yang sederhana namun bernilai jual tinggi menjadi alternatif usaha rumah tangga yang potensial. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong terbentuknya kelompok usaha baru dan memperkuat semangat gotong royong dalam komunitas desa.

Pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Beganding, Kabupaten Karo, berfokus pada optimalisasi potensi ekonomi lokal melalui pengembangan produk olahan singkong menjadi kemplang singkong pedas. Berdasarkan observasi dan wawancara bersama masyarakat desa, diketahui bahwa singkong merupakan salah satu komoditas utama yang mudah diperoleh di Desa Beganding, namun selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Sebagian besar masyarakat hanya menjual singkong mentah dengan harga yang relatif rendah di pasar lokal.

Oleh karena itu, diperlukan inovasi untuk meningkatkan nilai tambah singkong agar dapat menjadi produk bernilai ekonomi yang lebih tinggi. Mahasiswa membantu masyarakat untuk berinovasi dengan mengolah singkong menjadi produk olahan modern berupa kemplang singkong pedas. Produk ini tidak hanya memiliki cita rasa unik dan disukai konsumen, tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Jika sebelumnya singkong dijual seharga Rp2.000–Rp3.000 per kilogram, setelah diolah menjadi kemplang pedas, nilainya dapat meningkat.

Singkong Setelah melalui proses pengolahan, nilai ekonomi singkong meningkat secara signifikan. Produk kemplang singkong pedas yang dihasilkan dapat dijual dengan harga sekitar Rp1.000 per biji, dengan bahan baku singkong yang diperoleh dari kebun sendiri atau dengan modal yang relatif murah. Kondisi ini menjadikan usaha pembuatan kemplang singkong pedas sebagai peluang ekonomi yang menguntungkan, mudah dijalankan, dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumahan masyarakat desa.

Selain dari sisi ekonomi, kegiatan ini juga berdampak pada peningkatan keterampilan dan kreativitas masyarakat. Peserta pelatihan menunjukkan

antusiasme tinggi dalam mengikuti setiap tahap pembuatan, mulai dari pengupasan, penumbukan, pencampuran bumbu, hingga penggorengan. Mereka juga belajar mengenai teknik pengemasan yang menarik serta strategi pemasaran sederhana, seperti promosi melalui media sosial dan penjualan di pasar tradisional sekitar wilayah Karo. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berfokus pada produksi makanan, tetapi juga memperkenalkan dasar-dasar kewirausahaan kepada masyarakat desa.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif di mana mahasiswa KKN terlibat secara langsung bersama masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga dan pelaku UMKM lokal, dalam proses pelatihan serta pendampingan pembuatan kemplang singkong pedas. Melalui metode kualitatif deskriptif, diperoleh data mengenai cara pengolahan singkong, strategi pemasaran, serta tanggapan masyarakat terhadap pengembangan produk tersebut.

Secara umum, kegiatan KKN di Desa Beganding menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan hasil pertanian lokal dapat menjadi strategi efektif dalam mengembangkan ekonomi kreatif pedesaan. Melalui transfer ilmu, pendampingan, dan kerja sama antara mahasiswa dan masyarakat, kegiatan ini berhasil meningkatkan potensi lokal menjadi peluang ekonomi baru. Dengan adanya dukungan berkelanjutan dari pihak kampus maupun pemerintah daerah, seharusnya inovasi seperti kemplang singkong pedas berpotensi dikembangkan menjadi produk unggulan daerah yang dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

### **Proses Pengolahan Kemplang Singkong Pedas**

Proses pengolahan dimulai dari pemilihan bahan baku singkong yang masih segar dan tidak terlalu tua agar teksturnya empuk saat diolah. Singkong yang telah dikupas dibersihkan dengan air bersih, kemudian diparut secara manual menggunakan parutan kasar hingga menghasilkan tekstur halus menyerupai adonan padat. Proses pamarutan ini dilakukan tanpa perebusan terlebih dahulu untuk menjaga aroma alami singkong dan menghasilkan cita rasa yang berserat dan lebih gurih.

Setelah singkong selesai diparut, tahap berikutnya adalah pencampuran bumbu. Bumbu-bumbu yang digunakan antara lain: cabai merah (bawang merah, bawang putih, udang halus, daun bawang yang diiris halus, serta sedikit ketumbar bubuk untuk memperkuat aroma dan cita rasa rempah tradisional. Semua bahan bumbu ini dihaluskan, kemudian dicampurkan secara merata ke dalam adonan singkong parut. Lalu tambahkan sedikit garam dan penyedap rasa agar cita rasa kemplang singkong semakin gurih dan disukai konsumen.



Adonan singkong yang telah tercampur bumbu kemudian dibentuk menjadi bulatan pipih berukuran kecil, mirip dengan bentuk kemplang pada umumnya. Salah satu keunikan dari produk kemplang singkong pedas di Desa Beganding adalah proses pengolahannya tidak melalui tahap penjemuran, melainkan langsung digoreng menggunakan minyak panas dengan api sedang. Teknik ini dipilih karena lebih praktis, efisien, dan menghasilkan tekstur renyah di bagian luar namun tetap lembut, kenyal dan berserat di dalam.



Selama proses penggorengan, aroma khas bumbu seperti bawang dan ketumbar menambah daya tarik produk. Setelah matang berwarna keemasan, kemplang singkong pedas ditiriskan dan didinginkan pada suhu ruang. Produk ini kemudian dapat langsung di konsumsi atau dipasarkan sebagai makanan ringan dengan cita rasa khas dan nilai ekonomi yang menjanjikan.



### **Kreativitas dan Dampak Ekonomi Masyarakat**

Pembuatan kemplang singkong pedas tidak hanya menghasilkan produk baru yang inovatif, tetapi juga memberikan dampak sosial dan ekonomi yang signifikan bagi masyarakat Desa Beganding. Kegiatan ini meningkatkan kreativitas masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga yang sebelumnya belum memiliki kegiatan produktif. Melalui pelatihan yang diberikan, mereka tidak hanya belajar teknik pengolahan makanan ringan, tetapi juga memahami pentingnya kebersihan produksi, pengemasan yang menarik, dan strategi pemasaran sederhana. Promosi dilakukan melalui berbagai cara, seperti penjualan di warung lokal, serta pemanfaatan media sosial seperti WhatsApp dan Facebook untuk menjangkau pembeli yang lebih luas.

Dari hasil wawancara, sebagian besar peserta menyatakan bahwa kegiatan ini memberikan pengalaman baru, menumbuhkan rasa percaya diri, serta membuka peluang usaha kecil yang dapat membantu menambah pendapatan keluarga. Secara ekonomi, kegiatan ini memberikan efek positif terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat desa. Sebelumnya, singkong hanya dijual dengan harga sekitar Rp2.000–Rp3.000 per kilogram. Namun setelah diolah menjadi kemplang singkong pedas, nilai jualnya meningkat signifikan hingga mencapai Rp15.000–Rp20.000 per bungkus kecil atau sekitar Rp1.000 per biji. Kenaikan nilai tambah ini membuktikan bahwa inovasi pengolahan produk lokal dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan daya saing ekonomi desa dan memperkuat sektor UMKM berbasis bahan baku pertanian.

Selain memberikan dampak ekonomi, kegiatan ini juga menumbuhkan semangat gotong royong dan kerja sama antarwarga. Proses produksi dilakukan secara berkelompok sehingga memperkuat ikatan sosial serta menciptakan lingkungan kerja yang saling mendukung antar pelaku usaha kecil. Hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa masyarakat menjadi lebih kreatif dalam memodifikasi rasa, menambahkan variasi tingkat kepedasan, serta mempercantik tampilan kemasan agar lebih menarik minat pembeli. Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal tidak hanya menciptakan nilai ekonomi, tetapi juga memperkuat solidaritas sosial dan meningkatkan kualitas hidup warga desa.

### **Analisis dan Evaluasi Program**

Program pengolahan kemplang singkong pedas di Desa Beganding dapat dikatakan berhasil karena mampu mengoptimalkan potensi lokal dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat. Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi selama kegiatan berlangsung, terlihat bahwa partisipasi masyarakat sangat tinggi, terutama dari kalangan ibu rumah tangga

yang menjadi sasaran utama kegiatan. Antusiasme ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki kemauan kuat untuk belajar dan mengembangkan usaha baru berbasis bahan baku lokal.

Dari aspek perencanaan, program telah disusun dengan baik melalui tahapan identifikasi potensi desa, analisis kebutuhan masyarakat, serta perumusan kegiatan pelatihan yang sesuai dengan kemampuan dan sumber daya yang ada. Pelaksanaan pelatihan juga dilakukan secara partisipatif, di mana mahasiswa KKN berperan sebagai fasilitator yang mendampingi masyarakat secara langsung dalam setiap tahap produksi. Pendekatan ini efektif karena menciptakan suasana belajar yang terbuka, interaktif, dan mudah dipahami oleh peserta.

Secara pelaksanaan, kegiatan berjalan lancar dan sesuai dengan tujuan yang direncanakan. Proses pengolahan kemplang singkong pedas yang sederhana membuat masyarakat mudah menguasai teknik produksi dalam waktu singkat. Namun, dari hasil evaluasi ditemukan bahwa sebagian peserta masih memerlukan pendampingan lebih lanjut dalam hal pengemasan modern dan strategi pemasaran digital agar produk dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Selain itu, masih diperlukan pelatihan tambahan mengenai manajemen keuangan sederhana agar usaha dapat berkembang secara berkelanjutan.

Dari sisi analisis kualitatif, kegiatan ini memperlihatkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan bahan pangan lokal merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan ekonomi kreatif pedesaan. Pendekatan partisipatif yang diterapkan oleh mahasiswa KKN terbukti mampu mengubah pola pikir masyarakat dari konsumtif menjadi produktif. Tantangan utama yang dihadapi adalah keterbatasan alat pengolahan modern dan modal usaha awal. Namun, dengan adanya pendampingan berkelanjutan dari pihak kampus maupun pemerintah desa, peluang pengembangan UMKM berbasis pangan lokal di Desa Beganding sangat terbuka luas.

Dari sisi hasil dan dampak, program ini dinilai berhasil meningkatkan keterampilan, kreativitas, dan pendapatan masyarakat desa. Produk kemplang singkong pedas kini menjadi salah satu oleh-oleh khas lokal yang mulai dikenal di sekitar wilayah Karo. Hasil evaluasi program menunjukkan tingkat keberhasilan yang tinggi dalam aspek partisipasi masyarakat dan keberlanjutan kegiatan. Warga menunjukkan antusiasme untuk melanjutkan produksi setelah kegiatan KKN berakhir, dan beberapa kelompok usaha kecil yang sudah ada menambah kemplang singkong ini menjadi produknya. Secara keseluruhan, hasil analisis dan evaluasi menunjukkan bahwa program ini efektif dalam memberdayakan masyarakat desa dan meningkatkan ekonomi lokal.

## KESIMPULAN

Kegiatan KKN di Desa Beganding telah berhasil mengoptimalkan potensi lokal melalui pengolahan singkong menjadi produk inovatif berupa kemplang singkong pedas. Program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam bidang kuliner dan kewirausahaan, tetapi juga memperkuat ekonomi desa melalui terbentuknya kelompok usaha baru. Selain memberikan manfaat ekonomi, kegiatan ini juga mempererat hubungan sosial antarwarga melalui kerja sama kelompok dan semangat gotong royong dalam proses produksi.

Kegiatan semacam ini perlu dilanjutkan dengan pendampingan lanjutan dari pihak kampus dan pemerintah daerah, agar UMKM yang terbentuk dapat berkembang secara berkelanjutan. Diharapkan pula agar masyarakat terus mengembangkan inovasi baru dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal lainnya untuk menciptakan produk unggulan daerah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Sosial dan Ekonomi Desa Beganding. Karo: BPS.
- Departemen Perindustrian. (2021). Laporan Tahunan Pengembangan Industri Kreatif. Jakarta.
- Howkins, J. (2001). *The Creative Economy: How People Make Money from Ideas*. London: Penguin Books.
- Kementerian Koperasi dan UKM RI. (2020). *Data Statistik UMKM Indonesia*. Jakarta.
- Khotimah, S. K., dkk. (2025). Pemberdayaan UMKM Berbasis Kolaborasi: Strategi Model Bazar untuk Meningkatkan Ekonomi Lokal di Desa Ngenep. *Jurnal Gramaswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2).
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*. Pearson Education.
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Suharto, E. (2005). *Membangun Masyarakat, Memberdayakan Rakyat: Kajian Strategis Pembangunan Kesejahteraan Sosial dan Pekerjaan Sosial*. Bandung: Refika Aditama.
- Suryana. (2013). *Kewirausahaan: Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Tambunan, T. (2019). *Pembangunan UMKM di Indonesia*. Jakarta: LP3ES.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.

Zimmerer, T. W., & Scarborough, N. M. (2008). *Entrepreneurship and New Venture Formation*. Prentice Hall.