

Inovasi Produk Olahan Buah Lontar (*Borassus flabellifer* L) sebagai Strategi Pemberdayaan Masyarakat Kabupaten Gowa

Hamka L^a, Andi Asmawati Azis^a, Sitti Hajerah Hasyim^a, Zakia Asrifah Ramly^{b*}, Andi Irga Satrawati Taslim^c

^aUniversitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

^bUniversitas Indonesia Timur, Makassar, Indonesia

^cUniversitas Muhammadiyah Bone, Indonesia

Abstract

Desa Sökkolia di Kabupaten Gowa memiliki potensi besar dalam sektor pertanian, khususnya budidaya singkong. Namun, pemanfaatan singkong oleh masyarakat masih terbatas pada konsumsi langsung dan olahan sederhana yang kurang memiliki nilai ekonomi tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk mendorong diversifikasi pengolahan singkong menjadi berbagai produk bernilai jual tinggi guna meningkatkan perekonomian masyarakat desa. Melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat, kegiatan ini mencakup pelatihan keterampilan pengolahan singkong menjadi produk seperti es krim tape singkong, *cassava ball*, colenak, serta olahan minuman probiotik. Selain itu, pelatihan juga dilengkapi dengan manajemen usaha sederhana dan strategi pemasaran produk. Diharapkan kegiatan ini dapat meningkatkan kapasitas masyarakat dalam menciptakan produk unggulan berbasis potensi lokal, membuka peluang usaha baru, serta mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan di Desa Sökkolia.

Keywords: Ubi kayu, diversifikasi, pemberdayaan masyarakat, ekonomi lokal.

1. Pendahuluan

Desa Sökkolia merupakan salah satu desa di kecamatan Bontomaranu, Kabupaten Gowa. Desa ini memiliki kekayaan alam yang melimpah baik pada sektor pertanian maupun perikanan (Azis dkk, 2024). Salah satu sumber daya alam yang melimpah di daerah tersebut adalah singkong. Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu komoditas unggulan pertanian yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Desa Sökkolia, Kabupaten Gowa. Tanaman ini memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap kondisi lingkungan, mudah dibudidayakan, dan dapat dipanen dalam waktu relatif singkat. Meskipun demikian, pemanfaatan singkong oleh masyarakat setempat selama ini masih terbatas pada konsumsi tradisional seperti direbus atau digoreng, yang memiliki nilai jual rendah dan belum memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan masyarakat desa.

Melihat potensi tersebut, kegiatan ini dirancang untuk mendorong diversifikasi olahan singkong menjadi produk-produk kreatif dan bernilai jual tinggi. Melalui program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) yang didanai oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kemendikti-Saintek tahun 2025, dilakukan pendampingan intensif kepada kelompok Majelis Taklim Desa Sökkolia. Beberapa inovasi produk yang akan dikembangkan meliputi es krim singkong, colenak singkong, jus tape singkong, dan bola-bola singkong. Es krim singkong merupakan olahan beku dengan tekstur lembut dan rasa yang disukai berbagai kalangan, terutama anak-anak. Colenak singkong adalah versi modern dari makanan tradisional tape bakar dengan saus gula merah dan santan, yang dikemas secara menarik sebagai jajanan khas lokal. Jus tape singkong dikembangkan sebagai minuman probiotik yang menyegarkan, sedangkan bola-bola singkong menjadi camilan praktis yang dapat diberi berbagai isian seperti cokelat, keju, atau abon (Pranatha dkk, 2025; Rahayu dkk, 2025).

Melalui kegiatan pelatihan, pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk, diharapkan masyarakat Desa Sökkolia dapat meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi. Pemanfaatan potensi lokal ini diharapkan tidak hanya

* Corresponding author:

E-mail address: zakiaasrifah28@gmail.com



menciptakan peluang usaha baru, tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dan berbasis pada kearifan lokal. Kegiatan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa dalam pengolahan pangan lokal, tetapi juga mendorong terbentuknya usaha mikro yang berkelanjutan. Dengan pengemasan modern dan akses pasar yang diperluas melalui platform digital, produk olahan buah lontar berpotensi menjadi ikon kuliner sehat khas Gowa. Oleh karena itu, penelitian dan pendampingan ini penting dilakukan sebagai bagian dari kontribusi akademik dalam mendorong kemandirian pangan dan penguatan ekonomi berbasis potensi lokal.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif melalui lima tahapan utama, yaitu sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan, dan evaluasi. Seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan di Desa Sökkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa, dengan melibatkan mitra utama yaitu kelompok ibu-ibu Majelis Taklim Desa Sökkolia.

2.1. Sosialisasi

Tahap awal dimulai dengan kegiatan sosialisasi kepada pemerintah desa, pengurus Majelis Taklim, dan calon peserta kegiatan. Sosialisasi dilakukan secara luring di Desa Sökkolia dan bertujuan untuk memperkenalkan maksud, tujuan, serta tahapan pelaksanaan program. Pada tahap ini juga dilakukan identifikasi potensi buah lontar dan permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam pemanfaatan komoditas tersebut, baik dari segi pengetahuan, keterampilan, maupun akses pasar.

2.2. Pelatihan

Setelah sosialisasi, dilakukan pelatihan keterampilan pengolahan buah lontar yang dibagi menjadi beberapa sesi. Materi pelatihan meliputi pengolahan buah lontar menjadi nata de lontar, energy bar, dan selai lontar. Proses pelatihan difasilitasi oleh tim dosen dan mahasiswa yang memiliki latar belakang keahlian di bidang kesehatan, teknologi pangan, dan analisis kimia. Selain itu, peserta juga diberikan materi sanitasi, keamanan pangan, dan manajemen usaha mikro.

2.3. Penerapan Teknologi

Pada tahap ini, peserta mulai mengaplikasikan keterampilan yang telah diperoleh selama pelatihan dengan menggunakan peralatan sederhana dan teknologi tepat guna yang disediakan oleh tim pengabdian. Teknologi yang diterapkan mencakup penggunaan alat pencetak nata, pengering gula lontar, serta alat pengaduk manual. Peserta dibimbing untuk memproduksi olahan lontar secara mandiri, dengan memperhatikan prinsip higienitas, efisiensi, dan daya simpan produk.

2.4. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan secara intensif selama proses produksi dan distribusi awal. Tim pengabdian mendampingi peserta dalam mengemas produk, membuat desain label yang menarik, serta menyusun strategi pemasaran produk melalui platform digital seperti WhatsApp Business dan Instagram. Selain itu, diberikan juga simulasi perhitungan biaya produksi, harga jual, serta margin keuntungan agar peserta memahami aspek ekonomi dari usaha yang dijalankan.

Evaluasi dilakukan melalui dua pendekatan, yaitu observasi langsung terhadap proses dan hasil produksi serta penyebaran kuisioner kepada seluruh peserta. Tujuan evaluasi adalah mengukur peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar untuk merancang program lanjutan, termasuk usulan pembentukan kelompok usaha bersama berbasis olahan lontar. Metode ini dirancang agar menghasilkan perubahan yang berkelanjutan dalam masyarakat, tidak hanya dari sisi keterampilan teknis tetapi juga dari sisi pemberdayaan sosial dan ekonomi.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Peningkatan Pengetahuan Masyarakat

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Sökkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa, memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan pengetahuan masyarakat dalam mengolah singkong (*Manihot esculenta*) menjadi produk bernilai ekonomi. Program ini dirancang untuk meningkatkan pemahaman warga tentang potensi ekonomi dan kandungan gizi dari singkong melalui pelatihan dan pendampingan pembuatan es krim, colenak, cassava ball dan jus tape singkong. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan angket pre-test dan post-test, observasi proses produksi, serta wawancara mendalam terhadap peserta pelatihan. Tabel berikut menyajikan data peningkatan pengetahuan peserta:

Tabel 1. **Persentase Pengetahuan Masyarakat Sebelum dan Sesudah Pelatihan**

No	Aspek Pengetahuan	Sebelum Pelatihan (%)	Sesudah Pelatihan (%)
1	Pengetahuan tentang singkong menjadi minuman probiotik	11%	88%
2	Pengetahuan tentang colenak	10%	90%
3	Pengetahuan tentang cassava ball berbahan dasar singkong	20%	91%
4	Pengetahuan tentang es krim tape singkong	10%	93%
5	Pengetahuan tentang Mengemas produk dengan standar sederhana	23%	90%
6	Pengetahuan tentang Menyusun strategi pemasaran produk olahan singkong	21%	80%

Data menunjukkan rata-rata peningkatan pengetahuan sebesar 72.83%. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil mengenalkan potensi singkong sebagai sumber pangan lokal yang bernilai gizi tinggi dan memiliki peluang pasar yang menjanjikan.

3.2. Peningkatan Keterampilan Masyarakat

Aspek keterampilan dinilai melalui observasi langsung terhadap kemampuan peserta dalam mengolah singkong menjadi berbagai produk olahan, termasuk keterampilan dalam pengemasan dan strategi pemasaran sederhana. Tabel berikut menunjukkan peningkatan keterampilan masyarakat:

Tabel 2. **Persentase Keterampilan Masyarakat dalam Pengolahan Produk Singkong**

No	Aspek Keterampilan	Sebelum Pelatihan (%)	Sesudah Pelatihan (%)
1	Mengolah singkong menjadi minuman probiotik	21%	86%
2	Membuat colenak	23%	88%
3	Membuat cassava ball berbahan dasar singkong	19%	84%
4	Membuat es krim tape singkong	10%	90%
5	Mengemas produk dengan standar sederhana	26%	89%
6	Menyusun strategi pemasaran produk olahan singkong	27%	81%

Peningkatan keterampilan rata-rata mencapai 65,33%, menandakan bahwa masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis tetapi juga mampu mengimplementasikannya secara praktis. Kegiatan ini mendukung ketahanan pangan dan potensi ekonomi desa melalui pemanfaatan sumber daya lokal.

- a. Es krim tape singkong menempati urutan tertinggi produk olahan yang paling diminati masyarakat dengan tingkat minat sebesar 80% karena dinilai rasa yang unik, packaging yang menarik dan olahan yang dapat dinikmati oleh semua kalangan.

- b. Jus tape singkong menempati posisi tertinggi kedua dengan tingkat minat sebesar 48%, karena dinilai unik, segar, dan mudah dikonsumsi, terutama oleh kalangan muda.
- c. Colenak disukai oleh 32% responden, terutama kalangan dewasa yang akrab dengan olahan tradisional dan menyukai cita rasa manis legit dari tape bakar.
- d. Cassava ball memperoleh minat sebesar 20%, umumnya disukai anak-anak dan cocok sebagai camilan, namun belum sepopuler dua produk sebelumnya

Tabel 3. Persentase Minat Masyarakat terhadap Produk Olahan Singkong

No	Produk Olahan Singkong	Persentase Minat (%)
1	Jus tape singkong	48
2	Colenak (Tape Bakar)	32
3	Cassava ball (bola-bola singkong)	20
4	Es krim tape singkong	80

Penelitian yang dilakukan oleh Kasvani dkk (2025), menggarisbawahi pentingnya diversifikasi pangan lokal sebagai strategi dalam meningkatkan ketahanan pangan dan kualitas gizi keluarga. Diversifikasi ini mencakup pemanfaatan berbagai jenis bahan pangan lokal yang kaya nutrisi dan mudah diakses oleh masyarakat, seperti umbi-umbian (misalnya singkong dan ubi jalar), sereal lokal (seperti jagung dan sorgum), serta sayur dan buah-buahan tradisional. Dengan pendekatan ini, pola konsumsi masyarakat menjadi lebih seimbang, karena tidak hanya mengandalkan satu jenis sumber karbohidrat seperti beras, tetapi juga mendapatkan asupan vitamin, mineral, dan serat dari beragam sumber. Selain manfaat gizi, diversifikasi pangan lokal juga memberikan peluang ekonomi baru bagi masyarakat, khususnya dalam pengembangan usaha mikro dan rumah tangga. Misalnya, ibu rumah tangga dapat mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai jual seperti keripik singkong, tepung mocaf, atau kue tradisional, yang dapat dipasarkan secara langsung maupun melalui platform digital. Dengan demikian, diversifikasi pangan tidak hanya memperkuat aspek kesehatan keluarga, tetapi juga berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi berbasis kearifan lokal.

Dalam konteks pemberdayaan ekonomi perempuan di pedesaan, Murni dkk (2021) menyoroti peran sentral pelatihan pengolahan pangan lokal sebagai sarana untuk meningkatkan keterampilan dan kemandirian perempuan. Program pelatihan tersebut mencakup berbagai aspek mulai dari teknik pengolahan bahan pangan lokal yang higienis dan bernilai gizi tinggi, pengemasan produk yang menarik, hingga strategi pemasaran sederhana yang dapat diakses oleh perempuan dengan latar belakang pendidikan terbatas. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa perempuan yang sebelumnya tidak memiliki pendapatan tetap kini mampu mengelola usaha rumahan, memperluas jaringan sosial, dan turut memberikan kontribusi signifikan dalam pendapatan keluarga. Secara sosial, perempuan yang aktif secara ekonomi juga memperoleh posisi tawar yang lebih kuat dalam pengambilan keputusan rumah tangga dan komunitas, yang pada gilirannya memperkuat peran mereka dalam pembangunan desa yang inklusif dan berkelanjutan.

Di sisi lain, potensi bahan pangan lokal seperti singkong juga mendapat perhatian khusus dalam penelitian oleh Sutopo dkk (2025). Singkong dikenal sebagai sumber karbohidrat kompleks yang kaya akan serat, vitamin B, dan mineral penting seperti kalsium dan fosfor. Karbohidrat kompleks dalam singkong dicerna lebih lambat oleh tubuh, sehingga memberikan rasa kenyang lebih lama dan menjaga kestabilan kadar gula darah, menjadikannya pilihan yang baik untuk penderita diabetes atau mereka yang menjalani pola hidup sehat. Selain itu, kandungan seratnya mendukung fungsi pencernaan dan membantu mencegah gangguan metabolisme. Dengan keunggulan nutrisi ini, singkong sangat berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional—pangan yang tidak hanya memberi asupan dasar, tetapi juga membawa manfaat fisiologis tambahan. Melalui inovasi teknologi pengolahan, singkong dapat diubah menjadi berbagai produk modern seperti cookies bebas gluten, mi instan sehat, atau minuman fermentasi, yang tidak hanya memenuhi selera pasar urban tetapi juga meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Oleh karena itu, singkong bukan hanya makanan pokok alternatif, melainkan juga aset strategis dalam pengembangan sistem pangan yang sehat, mandiri, dan berkelanjutan.

Dari sudut pandang sosial dan ekonomi, kegiatan ini berkontribusi terhadap pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya pada poin 1 (Tanpa Kemiskinan), 2 (Tanpa Kelaparan), dan 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi). Pendekatan yang berbasis pada potensi lokal ini sejalan dengan prinsip pembangunan berbasis masyarakat (community-based development), di mana warga menjadi pelaku utama dalam upaya peningkatan kualitas hidup. Pelatihan ini menunjukkan bahwa inovasi dari bahan lokal seperti singkong dapat

memperkuat kemandirian ekonomi, meningkatkan literasi pangan, dan menumbuhkan semangat kewirausahaan komunitas. Dengan demikian, program serupa dapat direplikasi di wilayah lain yang memiliki potensi sumber daya lokal, menjadikan singkong bukan hanya sebagai bahan pangan pokok, tetapi juga sebagai sumber kesejahteraan berkelanjutan bagi masyarakat desa.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Sökkolia berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah lontar menjadi produk bernilai jual seperti selai, nata de lontar, dan energy bar. Terdapat peningkatan rata-rata pengetahuan sebesar 72,83% dan keterampilan sebesar 65,33%. Program ini terbukti efektif dalam mendukung ketahanan pangan, peningkatan gizi keluarga, serta pemberdayaan ekonomi lokal berbasis potensi sumber daya alam yang tersedia.

Acknowledgements

Kami mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi atas dukungan pendanaan kegiatan pengabdian ini melalui kontrak nomor 2999/UN36.11/TU/2025. Dukungan tersebut sangat membantu dalam pelaksanaan program diversifikasi pengolahan singkong di Desa Sökkolia ini sehingga dapat berjalan dengan lancar dan memberikan hasil yang signifikan.

References

- Azis, A. A., Hasyim, S. H., Pratiwi, A. C., Ramly, Z. A., Azzahra, F., & Thania, S. Pemanfaatan Hasil Tangkapan Ikan Laut Menjadi Produk Bernilai Jual Tinggi di Desa Sökkolia, Kabupaten Gowa. *Panrannuangku Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2024; 4(3): 172-178. <https://doi.org/10.35877/panrannuangku3150>
- Pranatha, P.S.J., Rahayu, E., Asshofi, I.U.A. and Dima, C.C., 2025. Pelatihan Inovasi Olahan Singkong Getuk Mawar di Kampung Wisata Keceh Asmoro Mangunharjo Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 6(1), pp.71-78.
- Rahayu, N., Maryanti, S., Wardiningsih, R. and Noviawan, L.A., 2025. Diversifikasi Olahan Singkong untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Renggata Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Abdimas Independen*, 6(1), pp.1-8.
- Sutopo, S., Sasongko, B.T., Saputri, V.H.L., Munif, N., Marifa, K., Harjanto, C.T. and Prasetya, T.A., 2025. Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Pacarejo Melalui Pengembangan Produk Olahan Singkong. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), pp.269-278.
- Fiorentina, Y., Nurkholis, K. M., & Lazuardi, S. (2023). Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pelatihan Pengolahan Singkong untuk Meningkatkan Potensi Wirausaha. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(5), 4939–4946. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i5.17539>
- Murni, V., Belo, A. O., Dju, M. E., Jebarus, D. S., & Samlan, H. (2021). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 4(4), 755–762. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v4i4.3806>