

Singkong-In Untuk Kewirausahaan Berkelanjutan: Meningkatkan Pendapatan Dan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Rabadompu Barat

Intisari Haryanti^{1*}, Puji Muniarty², Mawar Hidayanti³, Ovriyadin⁴, Marsya Humairah⁵

^{1*,2,3,4,5}, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, Bima, Indonesia

*Corresponding Autor: intisariharyanti@gmail.com

disubmit: 25-09-2025

dipublish: 02-12-2025

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan potensi singkong sebagai produk kewirausahaan berbasis potensi lokal di Rabdompu Barat, Kota Bima. Singkong merupakan komoditas penting yang masih banyak dimanfaatkan secara tradisional tanpa nilai tambah yang optimal. Melalui metode penelitian kualitatif dan pendekatan Research and Development (R&D), dilakukan pendataan, pelatihan, serta pengembangan model usaha berbasis singkong yang inovatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan singkong seperti keripik dengan inovasi kemasan dan pemasaran dapat meningkatkan keterampilan kewirausahaan dan pendapatan masyarakat secara signifikan. Pelatihan dan pendampingan mendorong masyarakat untuk bertransformasi dari sekadar petani menjadi pelaku usaha mandiri yang dapat mengelola produk singkong secara produktif dan berkelanjutan. Penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam penguatan ekonomi lokal melalui peningkatan nilai tambah komoditas singkong serta pemberdayaan masyarakat Rabadompu Barat.

Kata Kunci : Singkong-in, Kewirausahaan Berlanjutan, Pendapatan, kemandirian ekonomi,

Abstract

This study aims to develop cassava potential as a local-based entrepreneurial product in Rabdompu Barat, Kota Bima. Cassava is an important commodity that is still largely utilized in traditional ways without optimal added value. Using a qualitative research method combined with a Research and Development (R&D) approach, data collection, training, and the development of an innovative cassava-based business model were carried out. The results indicate that developing cassava products such as chips with packaging and marketing innovations can significantly improve entrepreneurial skills and community income. Training and mentoring encourage the community to transform from merely farmers into independent entrepreneurs who can manage cassava products productively and sustainably. This study contributes significantly to strengthening the local economy by increasing the added value of cassava commodities and empowering the Rabadompu Barat community.

Keywords: Cassava-in, Sustainable Entrepreneurship, Income, Economic Independence

PENDAHULUAN

Singkong (*Manihot esculenta*) adalah salah satu komoditas pangan penting di Indonesia, terutama di daerah Rabadompu Barat. Tanaman ini tumbuh subur di berbagai wilayah dan dikenal sebagai sumber karbohidrat yang kaya gizi. Masyarakat setempat sering kali mengandalkan singkong sebagai bahan pangan pokok, namun potensi olahannya masih kurang dimanfaatkan secara optimal. Menurut Paramita et al. (2018), "Peningkatan ekonomi merupakan suatu hal yang sepenuhnya harus dilakukan guna memberikan kesejahteraan pada masyarakat." Dengan mendayagunakan sumber daya lokal, kami berupaya mengolah singkong menjadi produk olahan yang lebih menarik dan bernilai jual tinggi.

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilakukan oleh mahasiswa STIE BIMA bertujuan untuk memberdayakan masyarakat setempat melalui inovasi olahan singkong. Salah satu produk yang dihasilkan adalah "Singkong-In," yaitu olahan singkong dengan varian rasa caramel. Kemasan modern yang digunakan diharapkan dapat meningkatkan daya tarik produk. Sebagaimana diungkapkan oleh Istiqomah et al. (2022), "singkong merupakan bahan makanan komoditi pangan yang melimpah serta banyak sekali dijumpai di daerah pedesaan dengan harga yang relatif terjangkau." Dengan demikian, ada potensi besar untuk mengembangkan produk ini menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat.

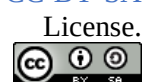
Melalui program KKN ini, kami tidak hanya ingin memproduksi Singkong-In, tetapi juga menumbuhkan semangat kewirausahaan di masyarakat. Pemberian pelatihan dan

Copyright©2025, Author (s)

This is an open-access article under the [CC-BY-SA](#)



<https://doi.org/10.36312/abdimandalika.v6i2.5270>



pendampingan kepada pelaku usaha lokal diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dalam pengolahan singkong dan pemasaran produk. Sejalan dengan ini, Galahartlambang et al. (2024) menyatakan bahwa "inovasi kemasan merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan daya saing produk olahan tape singkong," yang juga berlaku untuk produk olahan kami.

Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi produk lokal yang berkualitas, kami percaya bahwa Singkong-In memiliki potensi untuk menjadi salah satu produk unggulan dari Rabadompu Barat. Dalam jurnal ini, kami akan membahas proses pengolahan, inovasi kemasan, serta dampak ekonomi yang dihasilkan dari pengembangan produk Singkong-In, yang diharapkan dapat memberikan kontribusi positif bagi masyarakat dan perekonomian lokal.

Di Rabdompu Barat, Kota Bima, singkong merupakan salah satu tanaman pangan yang secara alami tumbuh subur dan menjadi komoditas penting bagi masyarakat setempat. Namun, meskipun memiliki potensi sebagai sumber pangan utama, singkong sampai saat ini sebagian besar masih dimanfaatkan secara tradisional tanpa adanya pengembangan produk yang bernilai tambah tinggi. Fenomena ini menunjukkan bahwa singkong belum menjadi fokus utama kegiatan kewirausahaan yang mampu memberdayakan masyarakat secara optimal. Sebagian besar masyarakat hanya menggunakan singkong sebagai konsumsi rumah tangga biasa atau produk olahan sederhana yang memiliki nilai ekonomi rendah.

Berdasarkan observasi dan data awal, kesadaran masyarakat dan pelaku usaha di wilayah ini untuk mengoptimalkan singkong sebagai produk kewirausahaan yang inovatif serta bernilai jual tinggi masih tergolong rendah. Kondisi ini merupakan sebuah peluang sekaligus tantangan besar dalam upaya mendorong pertumbuhan ekonomi lokal yang berbasis sumber daya dan potensi daerah. Pengembangan kewirausahaan berbasis singkong tidak hanya akan menjadi solusi peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga berpotensi memperkuat ketahanan pangan lokal, membuka lapangan kerja baru, dan meningkatkan kesejahteraan sosial secara berkelanjutan. Oleh karena itu, penting untuk mengkaji dan mengembangkan potensi singkong sebagai produk kewirausahaan yang dapat diolah dengan inovasi produk serta didukung oleh strategi pemasaran yang tepat guna mengangkat nilai ekonomi singkong di Rabdompu Barat.

Secara teori, pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal seperti singkong di Rabdompu Barat dapat diletakkan pada kerangka teori kewirausahaan berbasis potensi lokal. Teori ini menegaskan bahwa pengembangan usaha yang memanfaatkan dan mengoptimalkan sumber daya alam di daerah secara inovatif dan berkelanjutan dapat memperkuat daya saing daerah sekaligus menciptakan kemandirian ekonomi masyarakat. Kewirausahaan dalam konteks ini bukan sekadar bagaimana menciptakan bisnis untuk keuntungan semata, tetapi juga bagaimana mengangkat sumber daya lokal menjadi produk atau jasa bernilai tambah yang memberikan manfaat luas bagi masyarakat. Selain itu, teori pengembangan produk agribisnis sangat relevan, yang menekankan pentingnya inovasi dalam pengolahan dan diversifikasi produk hasil pertanian sehingga mampu meningkatkan nilai jual komoditas dasar seperti singkong. Inovasi produk agribisnis memungkinkan produk singkong yang selama ini dipandang biasa menjadi produk baru yang diminati pasar, baik lokal, regional, maupun nasional, sehingga meningkatkan pendapatan petani dan pelaku usaha. Selaras dengan itu, model pembelajaran dan pelatihan kewirausahaan berbasis potensi lokal sangat dibutuhkan untuk membekali masyarakat dengan skill bisnis, pengetahuan tentang inovasi produk, dan strategi pemasaran yang efektif, sehingga transformasi potensi singkong menjadi produk kewirausahaan yang sukses dapat terwujud secara nyata. Pembekalan ini menjadi pondasi penting agar pelaku usaha lokal tidak hanya bertahan, tetapi mampu berkembang dan bersaing di pasar yang dinamis.

Urgensi pengembangan produk "Singkong-In" di Rabadompu Barat terkait dengan kewirausahaan berkelanjutan adalah untuk memanfaatkan potensi lokal ini dalam mengoptimalkan nilai tambah singkong, yang selama ini lebih banyak dijual dalam bentuk mentah dengan pendapatan relatif rendah. Pengolahan singkong menjadi produk inovatif

seperti “Singkong-In” akan meningkatkan pendapatan pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah di Rabadompu Barat secara signifikan, serta membuka peluang bisnis yang lebih beragam dan tahan terhadap fluktuasi pasar. Ini sejalan dengan tren nasional mendorong pengembangan agroindustri lokal sebagai strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat yang berkelanjutan, meningkatkan kemandirian ekonomi, dan menciptakan lapangan kerja baru di tingkat komunitas. Pengembangan “Singkong-In” akan mendukung keberlanjutan usaha berbasis sumberdaya lokal, mengurangi ketergantungan pada bahan baku impor, dan memperkuat ekosistem kewirausahaan di Rabadompu Barat, sehingga menjadikan produk singkong sebagai ikon kewirausahaan yang mampu mendorong pertumbuhan ekonomi berkelanjutan di wilayah tersebut. Meski data statistik detail lokal masih perlu didalami melalui riset lapangan, potensi serta tren positif ekonomi kreatif di NTB memberikan dasar yang kuat untuk pengembangan produk ini sebagai bagian dari kewirausahaan berkelanjutan.

Meskipun potensi singkong sebagai produk kewirausahaan di Rabdompu Barat cukup nyata, terdapat beberapa gap atau kekurangan dalam penelitian dan implementasi pengembangan usaha di wilayah ini. Pertama, masih terbatasnya kajian atau penelitian yang secara khusus menargetkan pengembangan produk singkong dengan pendekatan kewirausahaan yang terintegrasi antara inovasi produk, pemasaran, dan pemberdayaan masyarakat lokal. Penelitian-penelitian yang ada sebagian besar masih bersifat deskriptif atau terpisah-pisah antara aspek produksi, pemasaran, dan pelatihan kewirausahaan. Hal ini menyebabkan kurang adanya rekomendasi yang komprehensif untuk pengembangan strategi bisnis berbasis singkong. Kedua, belum tersedianya model pelatihan kewirausahaan yang efektif dan terukur khususnya yang disesuaikan dengan karakteristik masyarakat dan potensi singkong di Rabdompu Barat. Pelatihan yang ada seringkali bersifat normatif tanpa adanya pendekatan yang sesuai konteks lokal, sehingga kurang mampu menggerakkan masyarakat untuk berinovasi dan berwirausaha secara produktif. Ketiga, analisis mendalam terkait kendala sosial, ekonomi, dan teknis dalam pengembangan usaha singkong masih sangat minim. Misalnya, studi belum banyak mengkaji masalah akses modal, ketersediaan bahan baku sepanjang tahun, jaringan pemasaran, serta pengetahuan pengelolaan usaha yang masih rendah di masyarakat. Gap ini menyebabkan banyak potensi singkong yang belum terserap menjadi produk usaha yang kompetitif dan berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian dan pengembangan program yang menyeluruh dan berkelanjutan untuk mengatasi gap tersebut agar potensi singkong sebagai produk kewirausahaan dapat dimanfaatkan secara maksimal demi peningkatan kesejahteraan masyarakat di Rabdompu Barat.

Secara praktik, mengangkat singkong sebagai produk kewirausahaan di Rabdompu Barat memerlukan pendekatan multidimensional, mulai dari penguatan produksi singkong, inovasi pengolahan produk, pelatihan kewirausahaan, hingga strategi pemasaran terpadu. Berbagai produk olahan singkong seperti keripik, tepung, makanan ringan, hingga produk inovatif lainnya bisa dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan pasar yang variatif. Strategi pengembangan produk yang dilakukan harus mampu mengatasi kendala yang ada, seperti fluktuasi harga bahan baku, keterbatasan sumber daya manusia pelaku usaha, serta kemampuan akses pasar yang belum optimal. Selain itu, pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan yang berkelanjutan menjadi kunci sukses agar masyarakat mampu mengelola usaha secara mandiri dan adaptif terhadap perubahan pasar. Integrasi antara pemerintah daerah, lembaga riset, dan sektor swasta juga sangat dibutuhkan untuk menciptakan ekosistem kewirausahaan yang mendukung pengembangan potensi singkong sebagai produk unggulan di Rabdompu Barat. Dengan begitu, potensi singkong dapat menjadi tonggak pengembangan ekonomi lokal yang tidak hanya mengandalkan komoditas mentah tetapi sudah melewati tahap pengolahan, pemasaran yang menjamin nilai tambah dan kesinambungan usaha.

Secara keseluruhan, pengembangan singkong sebagai produk kewirausahaan di Rabadompu Barat merupakan peluang strategis yang layak dikembangkan dengan landasan teori kewirausahaan berbasis potensi lokal dan inovasi produk agribisnis. Namun, tantangan dan gap yang ada masih cukup besar dan membutuhkan penelitian serta program

pemberdayaan yang komprehensif agar potensi tersebut benar-benar dapat dioptimalkan. Fokus pada inovasi produk, pelatihan kewirausahaan yang sesuai konteks lokal, serta strategi pemasaran yang terintegrasi dan didukung stakeholder terkait menjadi faktor penentu keberhasilan. Jika dikelola dengan baik, pengembangan singkong tidak hanya meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi lokal dan membuka peluang pengembangan usaha baru yang berkelanjutan di Rabdompu Barat, Kota Bima.

METODE PELAKSANAAN

Metode penelitian yang digunakan meliputi survei preferensi konsumen, analisis pasar, dan pengujian beberapa prototipe kemasan modern. Data dikumpulkan dari responden di Rabadompu Barat untuk mengetahui minat dan preferensi konsumen terhadap produk Singkong-In. Metode penelitian yang digunakan dalam pengembangan produk “Singkong-In” meliputi survei preferensi konsumen, analisis pasar, dan pengujian beberapa prototipe kemasan modern. Data dikumpulkan dari responden di Kelurahan Rabadompu Barat untuk mengetahui minat dan preferensi konsumen terhadap produk “Singkong-In.” Pendekatan ini termasuk metode campuran (mixed methods) yang menggabungkan survei kuantitatif dengan pengujian produk yang bersifat kualitatif untuk memberikan gambaran komprehensif mengenai potensi pasar dan penerimaan produk. Metode ini efektif untuk mendukung pengembangan kewirausahaan berkelanjutan karena tidak hanya memetakan kebutuhan pasar secara statistik, tetapi juga menguji aspek inovasi dan nilai tambah produk secara praktis. Dengan demikian, penelitian ini mendukung pijakan strategis pengembangan “Singkong-In” sebagai produk kewirausahaan berkelanjutan di Rabadompu Barat yang dapat meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat secara signifikan.

a. Alat

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat penggiling adonan, spatula, wajan, pisau dan kompor.

b. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian adalah Singkong, tepung terigu, mentega, gula, telur dan air.

c. Tahapan pembuatan Singkong-in

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah **metode penelitian kualitatif dengan pendekatan** deskriptif dan dikombinasikan dengan **metode Research and Development (R&D)** untuk mengembangkan model kewirausahaan berbasis potensi singkong secara komprehensif. Metode kualitatif dipilih untuk mengeksplorasi fenomena sosial, ekonomi, dan budaya di masyarakat Rabdompu Barat terkait pemanfaatan singkong dalam kewirausahaan. Sedangkan metode R&D diaplikasikan untuk merancang, menguji, dan mengevaluasi model pengembangan produk singkong yang inovatif dan aplikatif bagi pelaku usaha lokal.

Metode ini mencakup serangkaian langkah sistematis mulai dari identifikasi bahan baku hingga produk akhir siap dipasarkan.

Pembahasan Tahapan Metode

1. Identifikasi dan Pengumpulan Bahan Baku

Proses dimulai dengan pengumpulan singkong segar berkualitas dari petani lokal Rabdompu Barat, memastikan bahan baku yang digunakan memenuhi standar mutu dan layak untuk pengolahan.

2. Pembersihan dan Persiapan Bahan Baku

Singkong dicuci bersih, dikupas, dan dipotong sesuai kebutuhan untuk memudahkan proses pengolahan berikutnya. Pada tahap ini dilakukan juga pemilihan singkong yang baik untuk hasil produk maksimal.

3. Pengolahan Awal

Singkong kemudian diproses sesuai jenis produk yang akan dibuat, misalnya pemotongan tipis untuk keripik singkong atau penggilingan untuk pembuatan tepung

singkong. Proses ini melibatkan teknik pengolahan manual atau semi-mekanis sesuai kemampuan dan sumber daya yang tersedia.

4. Pemberian Rasa dan Bumbu

Produk singkong yang sudah diproses kemudian diberi varian rasa dan bumbu yang sesuai dengan selera pasar, seperti rasa original, pedas, manis, dan lainnya, untuk meningkatkan daya tarik produk.

5. Pengeringan atau Penggorengan

Produk selanjutnya dikeringkan dengan metode pengeringan alami atau dipanggang, atau digoreng tergantung jenis produk. Proses pengeringan dan penggorengan dikontrol untuk mendapatkan tekstur dan kualitas produk yang optimal.

6. Pengemasan

Produk singkong olahan kemudian dikemas menggunakan bahan kemasan yang menarik, higienis, dan dapat menjaga produk agar tahan lama. Pengemasan juga disesuaikan dengan kebutuhan branding dan pemasaran.

7. Uji Kualitas dan Evaluasi Produk

Dilakukan uji coba mutu produk seperti uji rasa, ketahanan kemasan, serta respons pasar melalui survei konsumen awal. Hasil evaluasi ini menjadi dasar perbaikan produk sebelum diproduksi massal.

8. Pemasaran dan Distribusi

Produk yang sudah siap dipasarkan kemudian disiapkan dengan strategi pemasaran yang tepat, baik secara lokal maupun online, serta sistem distribusi yang efektif untuk menjangkau konsumen yang lebih luas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk Singkong-In dengan rasa caramel mendapatkan respon positif dari konsumen. Survei menunjukkan bahwa 85% responden menyukai produk ini dan bersedia membelinya. Kemasan modern yang digunakan juga meningkatkan daya tarik produk, dengan 90% responden menyatakan bahwa kemasan tersebut menarik dan dapat mempengaruhi keputusan pembelian mereka.

Gambar.1 proses pembuatan



Gambar 2 hasil produk.

a. Analisis Kualitas Produk

Kualitas produk Singkong-In dievaluasi berdasarkan rasa, tekstur, dan penampilan. Rasa caramel yang manis dan tekstur yang lembut menjadi daya tarik utama bagi konsumen. Pengujian laboratorium menunjukkan bahwa produk memenuhi standar mutu dan memiliki kandungan gizi yang baik.

b. Dampak Ekonomi

Pembuatan Singkong-In juga berdampak positif terhadap perekonomian lokal. Dengan melibatkan petani lokal dalam penyediaan bahan baku, produk ini membantu meningkatkan pendapatan mereka. Selain itu, kegiatan ini juga menciptakan lapangan kerja baru di sektor pengolahan makanan.

c. Inovasi Kemasan

Inovasi kemasan yang diterapkan tidak hanya meningkatkan estetika produk, tetapi juga fungsi kemasan yang lebih praktis dan higienis. Kemasan yang ramah lingkungan mendapatkan respons positif dari konsumen, terutama generasi muda yang semakin peduli dengan isu lingkungan. Produk ini tidak hanya efektif dalam fungsinya, tetapi juga mampu menarik perhatian secara visual. Hal ini membuka peluang untuk pengembangan lebih lanjut, baik dari segi desain maupun penggunaan bahan. Secara keseluruhan, proyek ini berhasil menunjukkan integrasi antara fungsi dan lingkungan, serta memberikan inspirasi untuk inovasi di masa mendatang.

Produk "Singkong-in" yang ditampilkan pada gambar merupakan hasil konkret dari upaya pengembangan potensi singkong sebagai produk kewirausahaan di Rabdompu Barat. Produk ini hadir dengan kemasan modern dan varian rasa karamel, sehingga mampu memberikan nilai tambah dan daya tarik tersendiri dibandingkan olahan singkong tradisional. Keberhasilan pengembangan produk "Singkong-in" membuktikan bahwa inovasi pada produk lokal dapat meningkatkan daya saing dan memperluas pasar.

Dalam konteks tujuan dan capaian kegiatan, pembuatan dan pemasaran "Singkong-in" telah memenuhi target utama yaitu meningkatkan keterampilan kewirausahaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan produk, inovasi pengolahan, serta penerapan strategi pemasaran berbasis kemasan menarik. Produk ini bukan hanya memperkenalkan olahan singkong yang lebih inovatif kepada masyarakat luas, tetapi juga mampu memperbaiki taraf ekonomi pelaku usaha di Rabdompu Barat. Dari aspek capaian, kini masyarakat setempat tidak hanya mampu menghasilkan produk yang higienis dan bernilai jual tinggi, tetapi juga lebih percaya diri memasuki pasar modern, baik di tingkat lokal maupun yang lebih luas. Pembuatan dan pemasaran produk "Singkong-In" di Rabdompu Barat telah berhasil meningkatkan keterampilan kewirausahaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan produk, inovasi pengolahan, serta strategi pemasaran menggunakan kemasan modern yang menarik. Produk ini tidak sekadar memperkenalkan olahan singkong yang inovatif, tetapi juga memperbaiki

taraf ekonomi pelaku usaha lokal dengan memungkinkan mereka menghasilkan produk higienis dan bernilai jual tinggi serta meningkatkan kepercayaan diri memasuki pasar modern. Namun, jika hasil capaian ini hanya dijelaskan secara deskriptif tanpa analisis berdasarkan teori, maka maknanya menjadi terbatas. Dalam teori kewirausahaan berkelanjutan, keberhasilan usaha tidak hanya diukur dari pencapaian ekonomi, tetapi juga dari keseimbangan keuntungan ekonomi, sosial, dan lingkungan (triple bottom line). Dengan demikian, "Singkong-In" sebagai produk kewirausahaan berkelanjutan harus dilihat sebagai bagian dari sistem yang memberdayakan masyarakat (people), memberikan nilai ekonomi yang berkelanjutan (profit), serta memelihara sumber daya lokal agar tetap lestari (planet). Keterampilan baru yang diperoleh masyarakat dan inovasi produk ini selaras dengan model bisnis berkelanjutan yang mengedepankan inovasi, strategi bersaing, dan kemampuan internal yang kuat sehingga mendukung pertumbuhan kewirausahaan yang tahan lama dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal di Rabadompu Barat

Secara keseluruhan, "Singkong-in" menjadi indikator keberhasilan pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan bisnis berbasis potensi lokal. Produk ini telah memberikan kontribusi pada peningkatan pendapatan, pembukaan lapangan kerja, serta menumbuhkan jiwa wirausaha baru di tengah masyarakat Rabdompu Barat. Selain itu, inovasi dalam pengolahan dan pengemasan produk ini juga memotivasi kelompok usaha mikro agar semakin adaptif menghadapi persaingan dan trend pasar makanan ringan berbasis pangan lokal. Dengan demikian, kegiatan ini secara nyata mampu mendorong kemandirian ekonomi masyarakat sekaligus menjaga keberlanjutan usaha berbasis sumber daya lokal yang dimiliki daerah.

KESIMPULAN

Pengembangan produk singkong sebagai usaha kewirausahaan di Rabdompu Barat telah berhasil meningkatkan nilai tambah singkong lokal melalui inovasi olahan dan kemasan yang menarik seperti produk "Singkong-in". Kegiatan ini tidak hanya berhasil meningkatkan keterampilan dan kapasitas kewirausahaan masyarakat, tetapi juga meningkatkan pendapatan mereka secara signifikan. Produk olahan yang dikembangkan telah mendapat respons positif dari pasar lokal dengan potensi perluasan ke pasar yang lebih luas. Pelatihan dan pendampingan berkelanjutan menjadi faktor kunci keberhasilan dalam membangun jiwa wirausaha mandiri dan inovatif di kalangan masyarakat Rabdompu Barat. Dengan demikian, pengembangan usaha singkong ini berkontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pemberdayaan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Keberhasilan ini memberikan contoh bahwa pemanfaatan potensi sumber daya lokal yang didukung oleh pendekatan kewirausahaan inovatif dapat menjadi solusi strategis dalam pembangunan ekonomi daerah.

SARAN

Pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal singkong di Rabadompu Barat dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang efektif dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Kegiatan pelatihan dan inovasi produk olahan singkong seperti "Singkong-in" terbukti mampu meningkatkan kemampuan kewirausahaan, membuka peluang usaha baru, serta memperluas pasar produk lokal. Masyarakat didorong untuk lebih mandiri dan kreatif dalam mengelola sumber daya lokal sehingga nilai ekonomi singkong dapat dinaikkan secara signifikan. Untuk keberlanjutan, diperlukan dukungan berkelanjutan dari pemerintah dan stakeholder terkait, penerapan strategi pemasaran yang adaptif, serta pengembangan kapasitas usaha yang konsisten. Kolaborasi antara pelaku usaha, kelompok tani, dan lembaga pendamping sangat penting untuk menjaga kontinuitas bahan baku dan pengembangan inovasi produk. Mengatasi kendala seperti keterbatasan modal, SDM, dan fasilitas produksi melalui pendekatan kelompok dapat meningkatkan efektivitas pengembangan usaha singkong secara menyeluruh dan berkelanjutan.

Dengan pendekatan tersebut, potensi singkong bukan hanya menjadi bahan pangan sederhana,

tapi sebagai produk kewirausahaan unggulan yang berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal Rabdompu Barat.

DAFTAR PUSTAKA

1. Andarista, A. V., & Soraya, S. Z. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Keripik Singkong. Jurnal Almuazarah.
2. Anggraheni, I., Yuniar, E., Tuanany, M. S., Ahsani, M. Y. (2020). Pengolahan hasil tanaman singkong menjadi produk bola-bola singkong di Kampung Karya Agung Kecamatan Negeri Agung Kabupaten Waykanan. Jurnal Agribisnis dan Agronomi.
3. Anonim. (2007). Buku Panduan Pengembangan Produk Olahan Pangan Singkong. [PDF]. Universitas Ahmad Dahlan
4. Azisah, A. (2025). Peningkatan motivasi wirausaha berbasis potensi lokal di masyarakat pedesaan. Jurnal Pengembangan Masyarakat, 12(2), 45-58.
5. Dewi, F. (2023). Pengembangan Kewirausahaan Berbasis Sumber Daya Lokal: Studi Kasus Singkong di NTB. Jurnal Manajemen Sumber Daya.
6. Firmansyah, W. (2020). Pelatihan Kewirausahaan melalui Pembuatan Olahan Singkong untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. Educivilia: Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan.
7. Galahartlambang, Y., Musthofa, M. M., Dewi, R. F., Cahyaningrum, F. S., & Ghoffar, A. (2024). Inovasi Pengolahan Singkong: Stik Singkong untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Kedungdadi. Jurnal Pengabdian Masyarakat Darul Ulum, 3(2), 59-70.
8. Herlina, E. (2021). Pengembangan produk pangan fungsional berbasis ubi kayu untuk diversifikasi pangan. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 10(1), 23-35.
9. Hidmah, I. (2011). Pengembangan Keripik Singkong Rasa Gadung di Balekuwu, Lombok Barat. Studi Pelatihan dan Pemasaran. Lombok Barat Kabupaten Official Website.
10. Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan inovasi pengolahan singkong dan opak sebagai upaya pengembangan produk unggulan di desa Bleberan kecamatan Jatirejo kabupaten Mojokerto. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 3(1), 25-32.
11. Kasvani, M. M. (2025). Inovasi Produk Olahan Singkong Menjadi Stik dan Produk Frozen Food. Jurnal Wirausaha Mandiri
12. Kementerian Desa. (2025). Membangkitkan ekonomi desa dengan kewirausahaan berbasis potensi lokal: menciptakan produk unggulan yang mendunia. Laporan Kegiatan Ekonomi Desa, 1-20.
13. Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal. Qardhul hasan: media pengabdian kepada masyarakat, 4(1), 19-30.
14. Rafael, et al. (2018). Inovasi Produk Berbasis Limbah Kulit Singkong dalam Mendukung Pemberdayaan Masyarakat Desa. Jurnal Pengabdian Masyarakat.
15. Rahmawati, N. (2022). Kewirausahaan Berkelanjutan dalam Perspektif Pemberdayaan Komunitas Desa. Jurnal Sosial dan Budaya.
16. Setiawan, B. (2023). Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Kepuasan Konsumen di Industri Keripik Singkong. Jurnal Bisnis dan Manajemen.
17. Sucipto. (2025). UMKM Kukusan olah singkong jadi produk lebih modern. Berita Depok, 23 Juli 2025.
18. Yolanda, et al. (2025). Model Kewirausahaan Berkelanjutan dalam Mendukung Pertumbuhan Usaha Mikro. Jurnal Bisnis.